11/2011

Mod: E77/CPA7-N

Production code: EC777/SC

Diamond
catering equipment

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, L'USO E LA MANUTENZIONE
INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS
INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION, L'EMPLOI ET L'ENTRETIEN
INSTALLATIONS-, BETRIEBS-UND WARTUNGSANLEITUNGEN
INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN, EL USO Y EL MANTENIMIENTO

Diamond
catering equipment

OPTIMA 700

CUOCIPASTA ELETTRICI
ELECTRIC HEATED PASTA COOKERS
CUISEURS DE PATES ELECTRIQUES
ELEKTRISCH BEHEIZTE NUDELKOCHER
COCEDORES DE PASTA ELÉCTRICOS

E77/CPA4 **E77/CPA7**

I
GB
F
D
E

05/2010 Rev2 169083

CE

ITALIANO ..... pagina 2 - 8
ENGLISH ..... page 9 - 15
FRANÇAIS ..... page 16 - 22
DEUTSCH ..... Seite 23 - 29
ESPAÑOL ..... página 30 - 36

INDICE

CAPITOLO	DESCRIZIONE	PAGINA
	Avvertenze generali	3
1.	Dati tecnici	4
1.1	Cuocipasta elettrici Serie OPTIMA	4
1.2	Caratteristiche tecniche	4
2.	Istruzioni per l'installazione	4
2.1	Targhetta cuocipasta elettrico Serie OPTIMA	4
2.2	Leggi, norme e direttive tecniche	5
2.3	Luogo d'installazione	5
2.3.1	Posizionamento	5
2.3.2	Collegamento acqua e scarico	5
2.4	Collegamento elettrico	5
2.4.1	Messa a terra	5
2.4.2	Equipotenziale	6
2.4.3	Cavo d'alimentazione	6
2.4.4	Collegamenti alla rete elettrica di distribuzione	7
2.4.5	Consigli per l'installatore	7
3.	Sostituzione dei componenti più importanti	7
4.	Istruzioni per l'utente	8
4.1	Uso del cuocipasta	8
5.	Manutenzione e pulizia	8
	SCHEMI DI INSTALLAZIONE	37
	SCHEMA ELETTRICO E77/CPA4	38
	SCHEMA ELETTRICO E77/CPA7	39

AVVERTENZE GENERALI

- **Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione.**
- Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione dei vari operatori.
- Dopo aver tolto l'imballaggio, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchiatura e in caso di dubbio, non utilizzare l'apparecchiatura e rivolgersi a personale professionalmente qualificato.
- Prima di collegare l'apparecchiatura, accertarsi che i dati riportati sulla targhetta siano corrispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica.
- Questa apparecchiatura deve essere destinata solo all'uso per il quale è stata espressamente concepita, ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.
- L'apparecchiatura deve essere utilizzata solo da persona addestrata all'uso della stessa.
- Per eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato dal costruttore e richiedere l'utilizzo di ricambi originali.
- Il mancato rispetto di quanto sopra, può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura.
- Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti e ad alta pressione.
- Non ostruire le aperture o feritoie di aspirazione o di smaltimento del calore.
- **La sicurezza elettrica è garantita soltanto da un efficace impianto di messa a terra, come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica, è quindi necessario verificare questo fondamentale requisito, e in caso di dubbio, richiedere il controllo accurato da parte di personale professionalmente qualificato.**
- **Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto.**
- L'apparecchiatura deve essere inclusa in un sistema equipotenziale la cui efficienza deve essere verificata secondo le norme in vigore.
- Tutte le apparecchiature sono fornite di cavo, della lunghezza di m. 2, con caratteristiche come specificato in Tab. 2.
- Il cavo flessibile per l'allacciamento alla linea elettrica deve avere caratteristiche non inferiori al tipo con isolamento in gomma H07RN-F.
- **In caso di inosservanza delle norme contenute nel presente manuale, sia da parte dell'utente che da parte del tecnico addetto all'installazione, la Ditta declina ogni responsabilità ed ogni eventuale incidente o anomalia causato dalle suddette inosservanze non potrà essere imputato alla stessa.**

In caso di inosservanza delle norme contenute nel presente manuale, sia da parte dell'utente che da parte del tecnico addetto all'installazione, la Ditta declina ogni responsabilità ed ogni eventuale incidente o anomalia causato dalle suddette inosservanze non potrà essere imputato alla stessa.

La casa costruttrice declina ogni responsabilità per le possibili inesattezze contenute nel presente opuscolo, imputabili ad errori di trascrizione o stampa. Si riserva inoltre il diritto di apportare al prodotto quelle modifiche che si ritengono utili o necessarie, senza pregiudicare le caratteristiche essenziali.

1. DATI TECNICI

1.1 CUOCIPASTA ELETTRICI SERIE OPTIMA

MODELLO	DIMENSIONI IN mm.		POTENZA ASSORBITA* TOTALE	PESO NETTO
	ESTERNO	VASCA		
	L x P x A/A max.	Litri	kW	kg.
E77/CPA4	400 x 700 x 850/985	26	6,0	50
E77/CPA7	700 x 700 x 850/985	40	9,75	70

Tab. 1

***TENSIONE DI ALIMENTAZIONE**: 3N AC 415 V; 3 AC 240 V; 1N AC 240 V 50/60 Hz.
N.B.: La potenza assorbita con 3N AC 380 V; 3 AC 220 V; 1N AC 220 V 50/60 Hz. è circa 16% inferiore.

1.2 CARATTERISTICHE TECNICHE

STRUTTURA
Struttura portante in acciaio inox AISI 304, pannellatura e basamento in acciaio inox, montata su piedini regolabili in altezza.
VASCA in acciaio inox AISI 316.
COMMUTATORI ELETTRICI per comando resistenze a 4 posizioni per una regolazione ottimale della temperatura.
RESISTENZE ELETTRICHE in incoloy.
TERMOSTATO DI SICUREZZA per evitare rotture in caso mancasse l'acqua.
MANOPOLA COMANDI in materiale atermico.

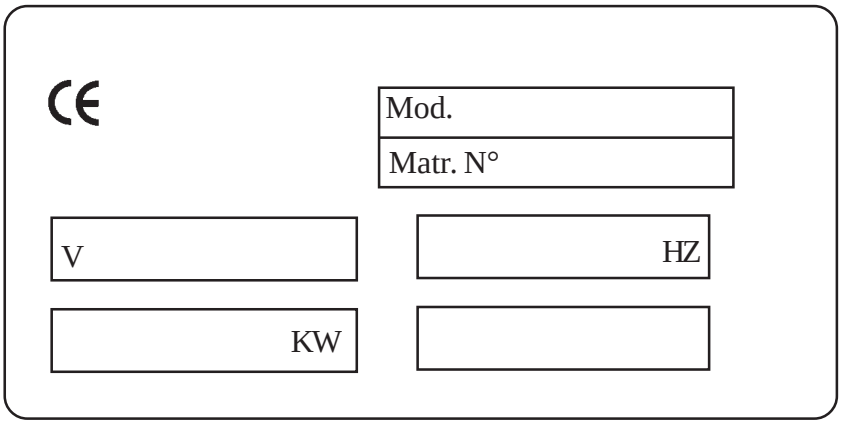
2. ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

L'installazione deve essere eseguita da persone qualificate secondo la normativa in vigore.

AVVERTENZE:
Nel caso in cui l'apparecchiatura venga installata contro una parete quest'ultima deve resistere ai valori di temperatura di 100°C e deve essere incombustibile.
Prima di procedere all'installazione, togliere dal rivestimento la pellicola di protezione in plastica, eliminando gli eventuali residui adesivi con prodotto adatto alla pulizia per l'acciaio inossidabile.
Installare l'apparecchio in posizione orizzontale, la corretta posizione si otterrà ruotando i piedini livellatori.
Qualora l'apparecchiatura venga installata singolarmente si consiglia di fissarla per rendere più sicura la sua stabilità.

2.1 TARGHETTA CUOCIPASTA ELETTRICO SERIE OPTIMA

La targhetta dei dati tecnici si trova:
- nell'armadio in basso a sinistra e all'interno della porta.



2.2 LEGGI, NORME E DIRETTIVE TECNICHE

Per l'installazione sono da osservare le seguenti norme:

- Prescrizioni vigenti antinfortunistiche e antincendio.
- La regolamentazione dell'ente distributore energia elettrica.
- Norme igieniche.
- Norme impianti elettrici.

2.3 LUOGO D'INSTALLAZIONE

- L'apparecchio deve essere installato in locali con sufficiente areazione.
- Installare l'apparecchiatura secondo quanto previsto dalle norme di sicurezza.

2.3.1 POSIZIONAMENTO

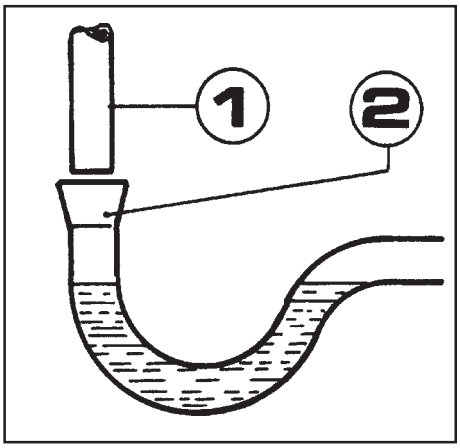
- Le varie apparecchiature possono essere installate singolarmente o possono essere accoppiate ad altre apparecchiature della stessa gamma OPTIMA.
- Questa apparecchiatura non è idonea per l'incasso.
- La distanza dalla pareti laterali deve essere minimo di 10 cm., nel caso in cui la distanza fosse inferiore o il materiale delle pareti o del pavimento fossero infiammabili, è indispensabile l'applicazione di un isolante termico.

2.3.2 COLLEGAMENTO ACQUA E SCARICO

Per eseguire una corretta installazione è indispensabile che:

- L'apparecchio venga alimentato con acqua potabile.
- I tubi di entrata acqua siano collegati alla rete di distribuzione mediante rubinetti di intercettazione da chiudersi quando l'apparecchio non è in funzione o per interventi di manutenzione.
- Tra i rubinetti di intercettazione ed i tubi che collegano la pentola siano installati filtri meccanici per impedire l'immissione di eventuali scorie ferrose che, ossidandosi, possono intaccare e determinare a lungo andare, l'ossidazione del cuocipasta.

  E' consigliabile comunque, prima di collegare l'ultimo tratto di tubazioni agli attacchi della pentola, lasciare defluire un certo quantitativo di acqua per spurgare i tubi da eventuali scorie ferrose.



SCARICO

Lo scarico dell'acqua "1" deve essere convogliato ad un sifone di tipo aperto "2" in modo da non permettere il contatto fra tubo di scarico dell'apparecchio ed il sifone di raccolta secondo le norme igieniche locali in vigore.
Lo scarico dell'apparecchio va connesso tenendo presente che la condotta deve resistere ad una temperatura di circa 100°C.

2.4 COLLEGAMENTO ELETTRICO

L'allacciamento elettrico dev'essere eseguito nel rispetto delle norme CEI, solo da personale autorizzato e competente.
In primo luogo esaminare i dati riportati nella tabella dati tecnici del presente libretto, nella targhetta e nello schema elettrico.
L'allacciamento previsto è del tipo fisso.

IMPORTANTE: A monte di ogni apparecchiatura è necessario prevedere un dispositivo di interruzione omnipolare della rete, che abbia una distanza di contatti di almeno 3 mm., esempio:

- interruttore manuale di adatta portata, corredato di valvole fusibile
- interruttore automatico con relativi relè magnetotermici.

2.4.1 MESSA A TERRA

E' indispensabile collegare a terra l'apparecchiatura.

A tale proposito è necessario collegare i morsetti, contraddistinti dai simboli (⏚) posti sulla morsettiera arrivo linea, ad una efficace terra, realizzata confermemente alle norme in vigore.

AVVERTENZE SPECIFICHE

La sicurezza elettrica di questa appartecchiatura è assicurata soltanto quando la stessa è correttamente collegata ad un efficace impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica; il costruttore declina, ogni responsabilità qualora queste norme antinfortunistiche non vengano rispettate.

E' necessario verificare questo fondamentale requisito di sicurezza e, in caso di dubbio, richiedere un controllo accurato dell'impianto da parte di personale professionalmente qualificato.

Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto.

ATTENZIONE: NON INTERROMPERE MAI IL CAVO DI TERRA (Giallo-verde).

2.4.2 EQUIPOTENZIALE

L'apparecchiatura deve essere inclusa in un sistema equipotenziale la cui efficienza deve essere verificata secondo le norme in vigore. La vite contrassegnata con la targhetta «Equipotenziale» si trova vicina alla morsettiera sul basamento nei modelli con forno e sul retro nei restanti modelli.

2.4.3 CAVO D'ALIMENTAZIONE

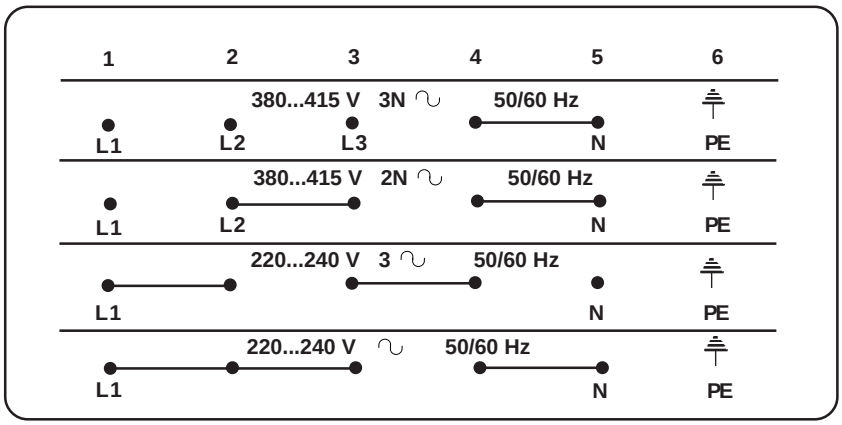
L'apparecchiatura viene consegnata predisposta per una delle seguenti tensioni, 3N AC 380...415 V; 3 AC 220...240 V; 1N AC 220...240 V 50/60 Hz.
Il cavo flessibile per l'allacciamento alla linea elettrica deve essere di caratteristiche non inferiori al tipo con isolamento in gomma H07RN-F. Il cavo deve essere introdotto attraverso il ferma cavo e fissato bene. Inoltre la tensione di alimentazione, ad apparecchio funzionante, non deve discostarsi dal valore della tensione nominale ± 10%.
Per accedere alla morsettiera onde collegare l'apparecchiatura ad una rete d'alimentazione avente caratteristiche diverse da quelle previste, o per sostituire il cavo d'alimentazione, occorre:

- smontare il pannello frontale
- collegare il cavo d'alimentazione alla morsettiera secondo le necessità, seguendo le indicazioni riportate sull'apposita etichetta collocata vicino alla morsettiera e nel presente libretto.

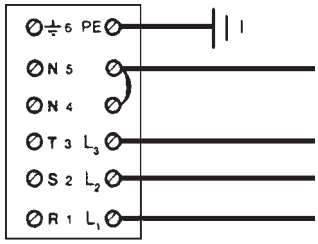
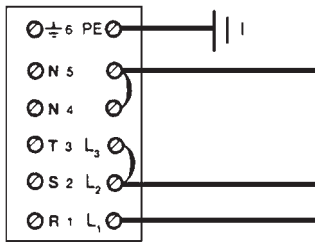
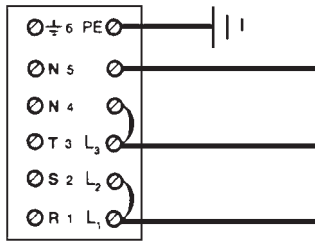
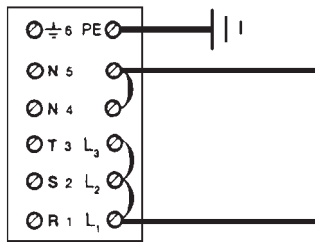
MODELLO	E77/CPA4		E77/CPA7	
TIPO DI TENSIONE	Mass. A/f	N° cavi mm²	Mass. A/f	N° cavi mm²
3N AC 380...415 V 50/60 Hz	8,33	5 x 1,5	13,54	5 x 1,5
2N AC 380...415 V 50/60 Hz	16,66	4 x 2,5	27,08	4 x 4
3 AC 220...240 V 50/60 Hz	14,4	4 x 1,5	23,45	4 x 2,5
1N AC 220...240 V 50/60 Hz	25,0	3 x 2,5	40,63	3 x 10
SCHEMA ELETTRICO DISEGNO N°	1339		1340	

Tab. 2

La targhetta dei tipi di collegamento elettrico si trova in prossimità della morsettiera.



2.4.4 COLLEGAMENTI ALLA RETE ELETTRICA DI DISTRIBUZIONE

3N AC 380...415 V 50/60 Hz Elementi 230 V		PE (Terra) giallo-verde N (NP) azzurro L_3 (T) nero L_2 (S) nero L_1 (R) marrone
2N AC 380...415 V 50/60 Hz Elementi 230 V		PE (Terra) giallo-verde N (NP) azzurro L_2 (S) nero L_1 (R) marrone
3AC 220...240 V 50/60 Hz Elementi 230 V		PE (Terra) giallo-verde L_3 (T) azzurro L_2 (S) nero L_1 (R) marrone
1N AC 220...240 V 50/60 Hz Elementi 230 V		PE (Terra) giallo-verde N (NP) azzurro L_1 (R) marrone

Tab. 3

2.4.5 CONSIGLI PER L'INSTALLATORE

- Mettere in funzione l'apparecchio secondo le istruzioni d'uso e spiegare il funzionamento all'utente utilizzando il libretto istruzioni e illustrando eventuali modifiche costruttive e/o funzionali.

Lasciare il libretto istruzioni all'utente spiegando che lo deve utilizzare per ogni ulteriore consultazione.

3. SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI PIÙ IMPORTANTI

Le sostituzioni sottoriportate vanno eseguite solo da un "Centro Assistenza autorizzato".
Prima di eseguire le sostituzioni dei componenti, si deve togliere tensione all'apparecchio tramite l'interruttore onnipolare.

A) Commutatore
- smontare il cruscotto
- svitare le viti che fissano il componente
- scollegare i fili tenendo in considerazione lo schema elettrico
- sostituire il componente e riassemblare il tutto, utilizzando lo schema elettrico
- rimontare il tutto seguendo l'ordine inverso di smontaggio.

B) Resistenze
- svitare i dadi per le resistenze sulla vasca
- sostituire la resistenza rimontandola seguendo lo schema elettrico e sostituendo l'apposita guarnizione di tenuta
- rimontare il tutto seguendo l'ordine inverso di smontaggio.

4. ISTRUZIONI PER L'UTENTE

4.1 USO DEL CUOCIPASTA

L'apparecchio deve funzionare con il livello di acqua indicato sulla vasca.
Le resistenze non devono essere messe in funzione a secco.
La manopola di comando (Fig. 1) comanda le resistenze elettriche e ne regola la potenza.
Per accendere le resistenze ruotare la manopola dalla posizione "0" portandola nella posizione desiderata (vedere tabella sotto riporatata), automaticamente si accenderà la spia luminosa verde che segnala il suo funzionamento.

POS.	IMPIEGO	E77/CPA4		E77/CPA7	
		W	%	W	%
0	SPENTO	0	0	0	0
1	MANTENIMENTO	2000	33	3250	33
2	MANTENIMENTO	4000	66	6500	66
3	MANTENIMENTO	6000	100	9750	100

Tab. 4

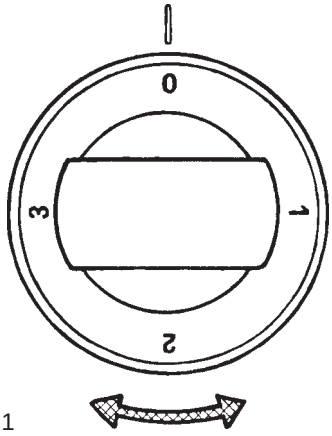


Fig. 1

Per spegnere il cuocipasta è sufficiente ruotare la manopola in qualsiasi direzione portando lo "0" in corrispondenza dell'indice.

5. MANUTENZIONE E PULIZIA

- Pulire giornalmente la parti in acciaio inox con acqua tiepida saponata, quindi risciacquare abbondantemente ed asciugare con cura.
- Evitare nel modo più assoluto di pulire l'acciaio inox con paglietta, spazzola o raschietti di acciaio comune in quanto possono depositare particelle ferrose che ossidandosi provocano punti di ruggine. Può essere eventualmente adoperata lana di acciaio inossidabile passata nel senso della satinatura.
- Evitare il contatto continuo o saltuario con materiale ferroso onde non provocare inneschi di corrosione galvanica.

  Pertanto mescoli, palette, cucchiai, ecc. dovranno essere in acciaio inossidabile.
- Non adoperare mai sale da cucina in grossa pezzatura che, depositandosi sul fondo della vasca ed essendo troppo pesante per essere portato in circolazione, non avrebbe la possibilità di sciogliersi completamente. Questo sale non sciolto in un tempo lungo, può dare origine nel punto di contatto a fenomeni di corrosione.

  Si consiglia pertanto di immettere nella vasca il sale in pezzatura minuta (minore di 3 mm.) e ad avvenuta ebollizione.

  Se ciò non è possibile ed il sale da sciogliersi è a grana grossa scioglierlo con acqua calda in un recipiente a parte.
- Una volta svuotata la vasca, si provvederà a lavarla accuratamente onde togliere eventuali incrostazioni, adoperando preferibilmente spazzole in nylon.
- Qualora l'apparecchiatura non venga utilizzata per lunghi periodi, passare energicamente su tutte le superfici in acciaio un panno leggermente imbevuto di olio di vaselina, in modo da stendere un velo protettivo. Arieggiare periodicamente i locali.

PARTI IN ACCIAIO INOSSIDABILE

- I particolari in acciaio inox devono essere puliti con acqua saponata e poi asciugati con un panno morbido.

  La lucentezza viene mantenuta mediante ripassatura periodica, con detergente liquido, (un prodotto facilmente reperibile).

CONTENTS

SECTIONS	DESCRIPTION	PAGES
	General notices	10
1.	Technical data	11
1.1	Electric heated pasta cookers Series OPTIMA	11
1.2	Technical characteristics	11
2.	Installation instructions	11
2.1	Information about electric heated pasta cookers Series OPTIMA	11
2.2	Laws, regulations and technical directives	12
2.3	Installation place	12
2.3.1	Positioning	12
2.3.2	Water and drain connections	12
2.4	Electrical connection	12
2.4.1	Earthing	12
2.4.2	Equipotential	13
2.4.3	Power supply cable	13
2.4.4	Connections to various main power supplies	14
2.4.5	Advice to the installer	14
3.	Replacing the most important components	14
4.	User instructions	15
4.1	Using the pasta cooker	15
5.	Maintenance and cleaning	15
	INSTALLATION DIAGRAM	37
	ELECTRICAL DIAGRAM E77/CPA4	38
	ELECTRICAL DIAGRAM E77/CPA7	39

GENERAL NOTICES

- **Carefully read the instructions contained in the present booklet as they supply important information relating to safe installation, use and maintenance.**
- Keep this booklet with care, for any further consultation by the various operators.
- Having removed the packing, make sure the unit is in good order and in case of doubt, do not use the unit, but call on skilled personnel.
- Before connecting the unit, make sure the data appearing on the serial plate correspond to those of the main electric supply.
- The unit must be used only by a person trained for its operation.
- Before performing cleaning or servicing operations, disconnect the unit from the electric supply.
- Switch off the unit in case of fault or bad functioning. For any repairs, please call exclusively an authorised technical service centre, and ask for original spare parts only. Non compliance with the above may compromise the unit's safety.
- This unit must only be used for the purpose it was expressly built for.
- Do not wash the unit with direct or high-pressure water jets.
- Do not obstruct openings or draft grids or heat vents.
- **Electrical safety is guaranteed only by an efficient earthing system, as envisaged by the electrical safety regulation in force: it is therefore necessary to verify this essential requisite and, in case of doubt, request an accurate check-up by professionally qualified personnel.**
- **The Manufacturer cannot be deemed responsible for any damages caused by the lack of earthing in the system.**
- The unit must be included in an equipotential system whose efficiency should be tested in compliance with the law in force.
- All units are supplied with a 200cm long cable having the characteristics shown in Tab. 2.
- The hook-up wire for the power supply connection should not have characteristics below the type with rubber insulation H07RN-F
- **In case of non-compliance with the indications contained in the present manual, both on the user's part and on the installing technician's part, the Manufacturer declines any responsibility, and any possible accident or fault caused by the above mentioned non-compliances will not be imputable to the Manufacturer.**

In the event of the user or the installation technician failing to observe the instructions given in this manual, the Firm disclaims all responsibility thereof and cannot be held liable for any accidents or trouble caused by such non-observance.

THE MANUFACTURER DISCLAIMS ALL RESPONSIBILITY FOR ANY INACCURACIES IN THIS BOOKLET THAT MAY BE DUE TO TYPING OR PRINTING MISTAKES. THE MANUFACTURER, MOREOVER, RESERVES THE RIGHT TO MAKE THE MODIFICATIONS TO THE PRODUCT IT CONSIDERS USEFUL OR NECESSARY, WITHOUT AFFECTING ITS BASIC FEATURES.

1. TECHNICAL DATA

1.1 ELECTRIC HEATED PASTA COOKERS SERIES OPTIMA

MODEL	DIMENSIONS IN mm.		TOTAL ABSORBED POWER*	NET WEIGHT
	EXTERN	TANK		
	W x D x H/max. Height	Litres	kW	kg.
E77/CPA4	400 x 700 x 850/985	26	6,0	50
E77/CPA7	700 x 700 x 850/985	40	9,75	70

Tab. 1

SUPPLY VOLTAGE : 3N AC 415V; 3 AC 240V ; 1N AC 240V 50/60Hz.
N.B. : Power absorbed with 3N AC 380V; 3 AC 220V; 1N AC 220V 50/60Hz is approx. 16% lower.

1.2 TECHNICAL CHARACTERISTICS

STRUCTURE
Frame made of stainless steel AISI 304, panels and base of stainless steel, mounted on height-adjustable feet.

TANK made of stainless steel AISI 304.

ELECTRICAL SWITCHES to control heating elements in 4 positions for optimum power adjustment.

ELECTRICAL HEATING ELEMENTS made of Incoloy.

SAFETY THERMOSTAT to prevent breakages in case if water stoppage.

CONTROL KNOB made of thermally insulated material.

2. INSTALLATION INSTRUCTIONS

Installation must be performed by qualified technicians according to the law in force.

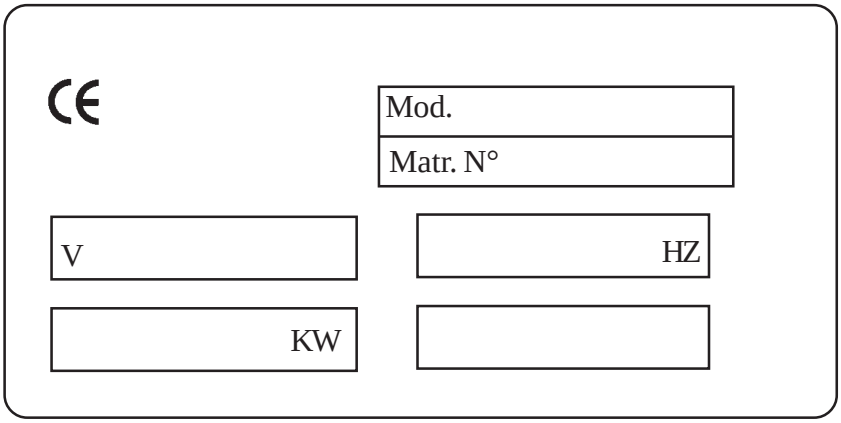
WARNINGS:
Should the unit be installed against a wall, the latter must be heat-resistant to temperatures of 100°C and must be fireproof.
Before proceeding with the installation, remove the protective plastic film from the relevant parts, eliminating any adhesive residues with an appropriate cleaning product suitable for stainless steel.
Install the unit in a horizontal position; its correct levelling will be achieved by rotating the adjustable feet.
If the unit is installed by itself, it is advisable to fasten it to make its stability safer.

.

2.1 INFORMATION ABOUT ELECTRIC HEATED PASTA COOKERS SERIES OPTIMA

The serial plate is located :

- in the cabinet's lower left side, and inside door.



2.2 LAWS, REGULATIONS AND TECHNICAL DIRECTIVES

The following indications should be observed during installation:

- Accident and fire regulations in force
- The regulations of the electric power supply company.
- Hygienic regulations.
- The rules for electrical systems.

2.3 INSTALLATION PLACE

- The unit should be installed in adequately ventilated places.
- Install the unit in compliance with the safety regulations.

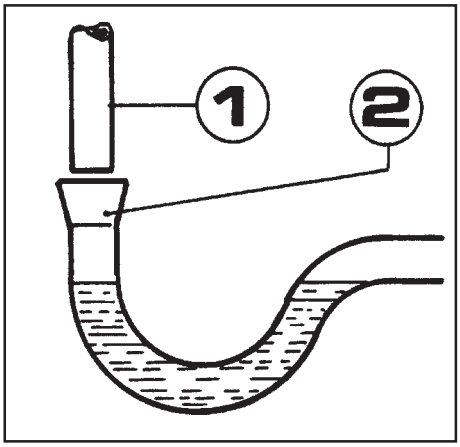
2.3.1 POSITIONING

- The various units may be installed individually or together with other units of our OPTIMA range.
- This unit is not suitable for encasing.
- The distance between side walls must be a minimum of 10 cm; should the distance be less or the wall or floor material be flammable, it is essential to use a thermal insulator.

2.3.2 WATER AND DRAIN CONNECTIONS

In order to perform a correct installation, it is essential that :

- The unit be supplied with drinkable water.
- The water inlet pipes be connected to water mains by check-valves to be shut off when the unit is not operating or when servicing it.
- Between check-valves and the pipes connecting the cooker, mechanical filters be installed in order to prevent any ferrous slag to be introduced, which may corrode by oxidation and in the long run oxidise the cooker itself. It is advisable, however, before connecting the last piping section the cooker fittings, to drain a certain amount of water in order to clear the pipes from any ferrous slag.



DRAINAGE

Water drain "1" should be connected to an open-type siphon "2", so as not to allow contact between the unit's drain pipe and the collection siphon, in compliance with the local health regulations in force.

The unit drain should be connected keeping in mind that the ducts ought to withstand a temperature of approx. 100°C.

2.4 ELECTRICAL CONNECTION

Electrical connection should be performed in compliance with the IEC regulations, only by authorised and competent personnel. In the first instance, examine the data shown on the technical data table of this manual, on the label and on the electrical diagram. The envisaged connection is of the fixed type.

IMPORTANT: Ahead of each unit it is necessary to install an omnipolar main breaker, having a spacing among contacts of at least 3mm; example:

- manual breaker of appropriate capacity, complete with fuse valves
- automatic breaker with respective magnetothermal relays.

2.4.1 EARTHING

It is essential to earth the unit.

To this purpose, it is necessary to connect to an efficient earthing system the terminals marked with the symbols (⏚) placed on the line-receiving terminal board. The earthing system should comply with the law in force.

SPECIFIC WARNINGS

The electrical safety of this unit is assured only when it is correctly connected to an efficient earthing system as stated in the electrical safety regulations in force; the Manufacturer declines any responsibility for the non-compliance with these safety regulations.

It is necessary to verify this fundamental safety requisite and, in case of doubt, ask for an accurate testing of the system by professionally qualified personnel.

The Manufacturer cannot be deemed responsible for any damages caused by the lack of unit earthing.

ATTENTION: NEVER INTERRUPT THE EARTH WIRE (Yellow-Green).

2.4.2 EQUIPOTENTIAL

The unit should be included within an equipotential system whose efficiency must be tested according to the law in force. The screw marked with the label “Equipotential” is located near the terminal board on the base for models with oven, and at the back for the remaining models.

2.4.3 POWER SUPPLY CABLE

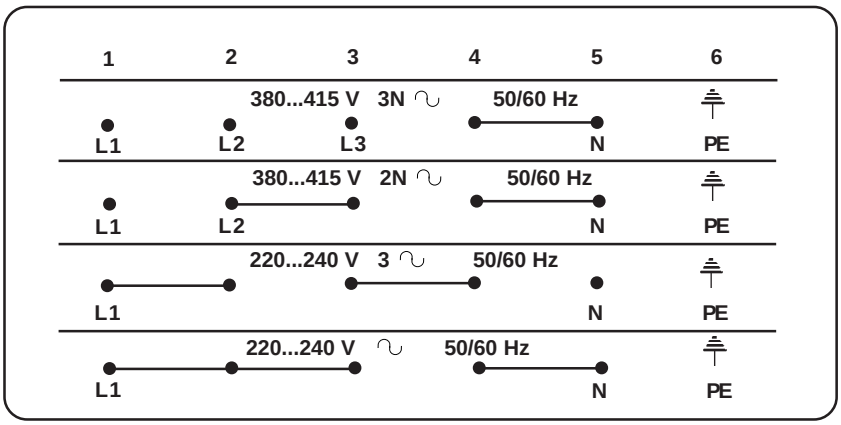
The unit is supplied fitted for one of the following voltages: 3N AC 380...415V; 3 AC 220...240V; 1N AC 220...240V 50/60 Hz. The flexible cable for power supply connection should not have characteristics lower than the rubber insulation type H07RN-F. The cable should be inserted through the cable clamp and firmly fastened. Furthermore, the supply voltage with the unit functioning should not go outside the value of the nominal tension ±10%.
To have access to the terminal board in order to connect the unit to a supply network having different characteristics from those provided for, or to replace the supply cable, you need to:

- remove the front panel
- connect the cable to the terminal board according to need, and following the instructions shown on the provided sticker near the terminal board and on the present booklet.

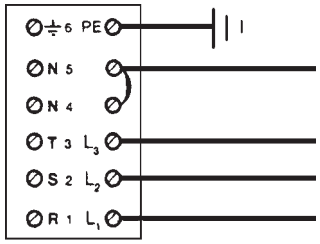
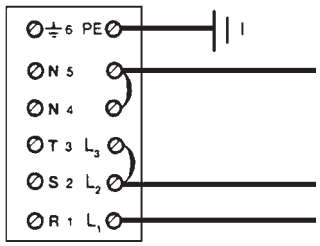
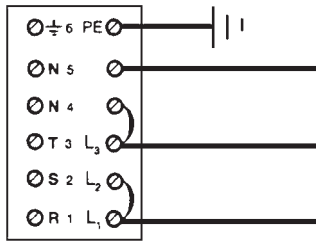
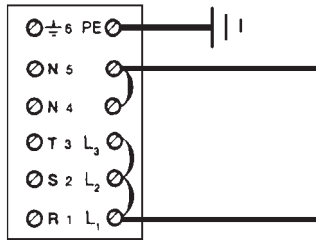
MODEL	E77/CPA4		E77/CPA7	
SUPPLY VOLTAGE TYPE	Max. A/f	Nb. Cables mm^2	Max. A/f	Nb. Cables mm^2
3N AC 380...415 V 50/60 Hz	8,33	5 x 1,5	13,54	5 x 1,5
2N AC 380...415 V 50/60 Hz	16,66	4 x 2,5	27,08	4 x 4
3 AC 220...240 V 50/60 Hz	14,4	4 x 1,5	23,45	4 x 2,5
1N AC 220...240 V 50/60 Hz	25,0	3 x 2,5	40,63	3 x 10
ELECTRICAL DIAGRAM DRAWING NO.	1339		1340	

Tab. 2

The electrical connection plate is placed near the terminal board.



2.4.4 CONNECTIONS TO VARIOUS MAIN POWER SUPPLIES

3N AC 380...415 V 50/60 Hz Elements 230 V		PE (Earth) yellow - green N (NP) blue L_3 (T) black L_2 (S) black L_1 (R) brown
2N AC 380...415 V 50/60 Hz Elements 230 V		PE (Earth) yellow - green N (NP) blue L_2 (S) black L_1 (R) brown
3AC 220...240 V 50/60 Hz Elements 230 V		PE (Earth) yellow - green L_3 (T) blue L_2 (S) black L_1 (R) brown
1N AC 220...240 V 50/60 Hz Elements 230 V		PE (Earth) yellow - greSen N (NP) blue L_1 (R) brown

Tab. 3

2.4.5 ADVICE TO THE INSTALLER

Activate the unit according to the use instructions, and explain its operation to the user by consulting the instruction booklet, illustrating also any manufacturing and/or functional modifications.
Leave the instruction booklet with the user, advising that he/she should refer to it for any future consultation.

3. REPLACING THE MOST IMPORTANT COMPONENTS

The replacements described below should only be performed by an “Authorised Service Centre”.
Before replacing any component, you should switch off power supply from the unit by using the omnipolar switch.

A) Switch
- remove panel
- undo the screws fastening the component
- disconnect the wires, following the electrical diagram
- change the component and re-assemble everything, following the electrical diagram
- install everything back in the reverse order.

B) Heating elements
- unscrew the nuts for the heating elements
- change the heating elements, mounting it by following the electrical diagram and replacing the respective sealing gasket.
- install everything back in the reverse order.

4. USER INSTRUCTIONS

4.1 USING THE PASTA COOKER

The unit should function with the water lever shown on the tank.
The heating elements should not operate dry.
The control knob (Fig. 1) controls the electric heating elements and regulates their power.
To switch on the heating elements turn the knob from position "0" to the desired position (see table below), the green indicator light will automatically come on, showing their functioning.

POS.	OPERATION	E77/CPA4		E77/CPA7	
		W	%	W	%
0	OFF	0	0	0	0
1	SIMMERING	2000	33	3250	33
2	SIMMERING	4000	66	6500	66
3	SIMMERING	6000	100	9750	100

Tab. 4

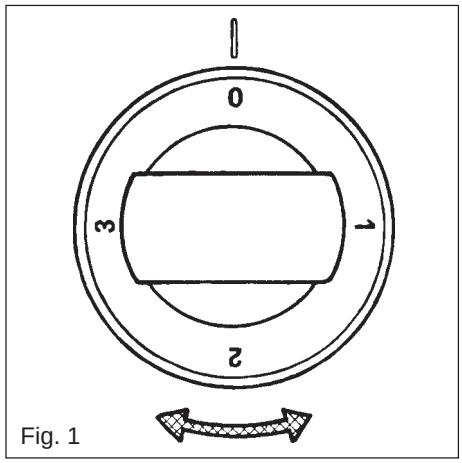


Fig. 1

To switch off the pasta cooker, you need to turn the knob in any direction, bringing the "0" in alignment with the index.

5. MAINTENANCE AND CLEANING

- Daily clean the stainless steel parts with soapy lukewarm water, then thoroughly rinse and dry carefully.
- Absolutely avoid cleaning steel with metal wool, brush or common steel scrapers, since they may deposit ferrous particles causing rust points. You may use stainless steel wool, passed over the metal following its butter-finish direction.
- Avoid continuous or desultory contact with ferrous material, so as not to cause galvanic corrosion. Therefore, ladles, skimmers, spoons, etc. should be made of stainless steel.
- **Never use cooking salt in large grains which, by depositing onto the tank bottom and being too heavy to be stirred, would not have any chance to fully dissolve. This undissolved salt in the long run could provoke corrosion processes in the contact points. We therefore suggest to introduce fine salt (grains thinner than 3mm) into the tank, and only once boiling has occurred. Should this not be possible, and you have only large grain salt available, dissolve it beforehand in a separate container with hot water.**
- Once the tank is drained, thoroughly clean it in order to remove any incrustations by preferably using nylon brushes.
- Should the unit not be used for prolonged periods, pass a cloth slightly wetted with vaseline oil over all steel surfaces, so that a protective film is spread on them. Periodically air the premises.

STAINLESS STEEL PARTS
- The stainless steel parts must be cleaned with soapy water and then dried with a soft cloth. The bright polish is kept by periodical wiping with liquid (POLISH), a product easily available.

SOMMAIRE

CHAPTER	DESCRIPTION	PAGES
	Regles generales	17
1.	Donnees techniques	18
1.1	Cuiseurs de pates electriques Serie OPTIMA	18
1.2	Caracteristiques techniques	18
2.	Instructions pour l'installation	18
2.1	Plaquette d'identification des cuiseurs de pates electriques Serie OPTIMA	18
2.2	Legislation a respecter	19
2.3	Lieu d'installation	19
2.3.1	Mise en place	19
2.3.2	Raccord eau et vidange	19
2.4	Branchement electrique	19
2.4.1	Mise a la terre	19
2.4.2	Systeme equipotentiel	20
2.4.3	Cordon d'alimentation	20
2.4.4	Branchements au differents reseaux electriques de distribution	21
2.4.5	Informations de l'usager	21
3.	Changement des composants plus importants	21
4.	Mode d'emploi	22
4.1	Utilisation du cuiseur de pates	22
5.	Entretien & nettoyage	22
	SCHEMAS D'INSTALLATION	37
	SCHEMA ELECTRIQUE E77/CPA4	38
	SCHEMA ELECTRIQUE E77/CPA7	39

REGLES GENERALES

- **Lisez attentivement les instructions contenues dans cette notice car elles fournissent d'importantes indications concernant la sécurité d'installation, d'emploi et d'entretien.**
- Rangez soigneusement cette notice dans un endroit accessible et adapté à de futures consultations.
- Après avoir déballé l'appareil, contrôlez-en l'intégrité. En cas de doute ne l'utilisez pas et adressez-vous à un personnel qualifié.
- Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que les informations reportées sur la plaquette signalétique correspondent à celles du réseau de distribution électrique.
- Cet appareil n'est destiné qu'à l'usage pour lequel il a été expressément conçu. Tout autre usage est considéré impropre et donc dangereux.
- L'appareil ne doit être utilisé que pas une personne formée à son usage et ayant pris connaissance du contenu de cette notice.
- Pour les réparations adressez-vous seulement à un centre de service après-vente agréé par le Fabricant et exigez des pièces de rechange d'origine.
- Le non respect de ces indications peut compromettre la sécurité de l'appareil.
- Ne dirigez jamais de jets d'eau à haute pression sur l'appareil pour le laver.
- N'obstruez jamais les ouvertures ou les fentes d'aspiration ou d'évacuation de la chaleur.
- **La sécurité électrique n'est garantie que par une mise à la terre efficace, conformément à la législation en vigueur en matière de sécurité électrique. En cas de doute, faites contrôler votre installation par un électricien qualifié.**
- **Le Fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts causés à des personnes ou à des biens provoqués par l'absence de mise à la terre de l'appareil.**
- L'appareil doit être inclus dans un système équipotentiel dont l'efficacité devra être vérifié conformément à la législation en vigueur.
- Tous les appareils sont livrés avec un cordon d'alimentation de 2 m, avec les characteristiques indiquées dans le Tableau 2.
- Les caractéristiques du câble flexible de branchement à la ligne électrique doivent être au moins égales au câble avec isolation en caoutchouc H07RN - F.
- **En cas de non respect des instructions contenues dans cette notice, aussi bien de la part de l'usager que de l'installateur, le Fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts à des personnes ou à des biens dérivants de ce non respect.**

En cas de non respect des instructions contenues dans ce manuel, aussi bien de la part de l'usager que de l'installateur, le Fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts à des personnes ou à des biens provoqués par ce non respect.

LE FABRICANT DECLINE TOUTE RESPONSABILITE SUR LES CONSEQUENCES IMPUTABLES A D'EVENTUELLES INEXACTITUDES DUES A DES ERREURS DE TRANSCRIPTION OU D'IMPRESSION. LE FABRICANT SE RESERVE AUSSI LE DROIT D'APPORTER TOUTES LES MODIFICATIONS QU'IL RETIENDRA UTILES OU NECESSAIRES SUR LES PRODUITS SANS EN MODIFIER, CEPENDANT, LES CARACTERISTIQUES PRINCIPALES.

1. DONNEES TECHNIQUES

1.1 CUISEURS DE PATES ELECTRIQUES SERIE OPTIMA

MODELE	DIMENSIONS EN mm.		PUISSANCE ABSORBEE* TOTALE	POIDS NET
	EXTERNE	BAC		
	L x P x H/H max.	litre	kW	kg.
E77/CPA4	400 x 700 x 850/985	26	6,0	50
E77/CPA7	700 x 700 x 850/985	40	9,75	70

Tab. 1

TENSION D'ALIMENTATION : 3N AC 415 V; 3 AC 240 V ; 1N AC 240 V 50/60 Hz.
N.B. : La puissance absorbée avec 3N AC 380 V; 3 AC 220 V; 1N AC 220 V 50/60 Hz est inférieure de 16% environ.

1.2 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

STRUCTURE
Structure portante en acier Inox AISI 304, panneaux et base en acier Inox montée sur des pieds réglables en hauteur.
BAC en acier Inox AISI 304
COMMUTATEURS ELECTRIQUES à 4 positions pour le contrôle des résistances et le réglage de la température.
RESISTANCES ELECTRIQUES en incoloy
THERMOSTAT DE SECURITE pour éviter les ruptures en cas de coupure d'eau.
MANETTES COMMANDES en matériel athermique.

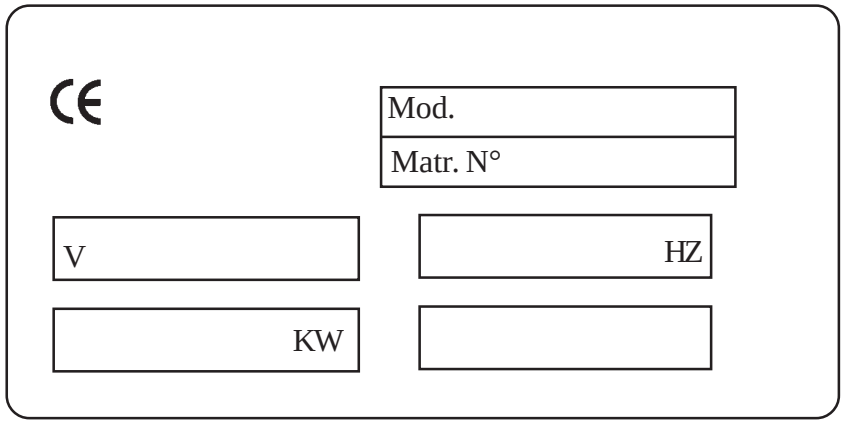
2. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

L'installation doit être exécutée par un installateur qualifié en conformité avec la législation en vigueur.

ATTENTION !
Si l'appareil est installé contre un mur, il faut que ce dernier puisse résister à une température de 100° et qu'il soit en matériau incombustible.
Enlevez d'abord la pellicule en plastique qui le recouvre et éliminez les résidus éventuels avec un produit de nettoyage adapté à l'acier inoxydable.
Installez l'appareil horizontalement et contrôlez son horizontalité. Réglez éventuellement en agissant sur les pieds réglables.
Si l'appareil est installé seul, il est conseillé de l'ancrer au sol pour garantir sa stabilité.

2.1 PLAQUETTE D'IDENTIFICATION DES CUISEURS DE PATES ELECTRIQUES SERIE OPTIMA

La plaquette des données techniques est appliquée dans l'armoire à l'intérieur et en bas à gauche.



2.2 LEGISLATION A RESPECTER

La législation suivante est à respecter :

- Lois sur la prévention des accidents de travail et des risques d'incendie.
- Le règlement de la Compagnie de distribution électrique.
- Normes d'hygiène
- Les normes sur les installations électriques.

2.3 LIEU D'INSTALLATION

- L'appareil doit être installé dans un local suffisamment aéré.
- L'appareil doit être installé conformément aux normes de sécurité.

2.3.1 MISE EN PLACE

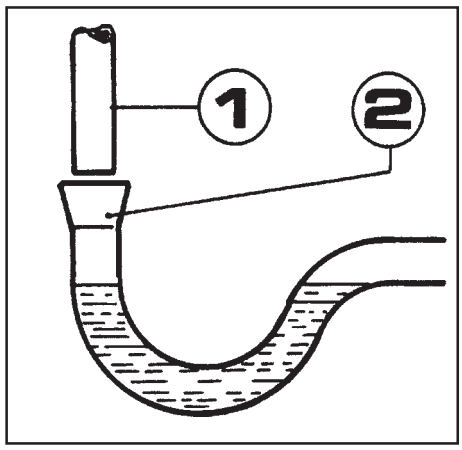
- Cet appareil peut être installé seul ou assemblé à d'autres de la même gamme OPTIMA.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être encastré.
- Vous devez respecter une distance minimum de 10 cm des cloisons. Si cette distance est inférieure ou si le matériau des cloisons ou du plancher est inflammable, il est indispensable de prévoir une isolation thermique.

2.3.2 RACCORD EAU ET VIDANGE

Pour une bonne installation il est indispensable que :

- l'appareil soit alimenté avec de l'eau potable.
- les tuyaux d'arrivée de l'eau soient reliés au réseau de distribution à travers des robinets qui doivent être fermés lorsque l'appareil ne fonctionne pas ou lors des opérations d'entretien.
- des filtres mécaniques soient installés entre les robinets et les tuyaux de raccordement pour empêcher l'émission de scories de fer qui, en s'oxydant, provoquent l'oxydation du cuiseur de pâtes.

  Avant de raccorder la dernière section des tuyauteries aux raccords du cuiseur, il est conseillé de laisser s'écouler une certaine quantité d'eau afin d'évacuer les éventuelles scories de fer présentes dans la tuyauterie.



VIDANGE

L'eau de vidange (poste 1 figure ci-après) doit s'évacuer dans un siphon de type ouvert (poste 2) de façon à ce qu'il n'y ait aucun contact entre le tuyau de vidange de l'appareil et le siphon, conformément aux normes d'hygiène en vigueur.
Le tuyau de vidange doit être en mesure de résister à une température de 100°C environ.

2.4 BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Le branchement électrique doit être exécuté dans le respect des normes CEI, par un personnel autorisé et compétent. Avant tout, vérifiez la correspondance des données reportées dans le tableau des données techniques de ce manuel, sur la plaquette d'identification et sur le schéma électrique. Le branchement prévu est du type fixe.

IMPORTANT : Prévoyez en amont de chaque appareil, un dispositif d'interruption omnipolaire du réseau qui ait une distance entre les contacts de 3 mm au moins, par exemple :

- interrupteur manuel de puissance adaptée équipé de fusibles,
- disjoncteur.

2.4.1 MISE A LA TERRE

Il est indispensable de relier l'appareil à une installation de mise à la terre.

Dans ce but, il faut relier les bornes identifiables par le pictogramme (⏚) à une installation de mise à la terre efficace, réalisée conformément à la législation en vigueur.

AVERTISSEMENTS

La sécurité électrique n'est garantie que par une mise à la terre efficace, conformément à la législation en vigueur en matière de sécurité électrique. Le Fabricant décline toute responsabilité au cas où cette législation ne serait pas respecter.

En cas de doute, faites contrôler votre installation par un électricien qualifié.

Le Fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts causés à des personnes ou à des biens provoqués par l'absence de mise à la terre de l'appareil.

ATTENTION : NE JAMAIS INTERROMPRE LE CABLE DE TERRE (Jaune - vert).

2.4.2 SYSTEME EQUIPOTENTIEL

L'appareil doit être inclus dans un système équipotentiel dont l'efficacité devra être vérifiée conformément à la législation en vigueur. La vis marquée avec la plaquette "équipotentiel" se trouve à côté du bornier sur la base dans les modèles avec four et à l'arrière pour les autres modèles.

2.4.3 CORDON D'ALIMENTATION

L'appareil est livré prêt à fonctionner à une des tensions suivantes : 3N AC 380 ...415 V, 3 AC 220 ... 240 V, IN AC 220 ... 240 V 50/60 Hz.
Les caractéristiques du câble flexible de branchement à la ligne électrique doivent être au moins égales au câble avec isolation en caoutchouc H07RN - F. Le câble doit être introduit à travers la bague d'arrêt et fixé correctement. La tension d'alimentation de l'appareil en marche ne doit pas dépasser la tension nominale de ± 10%.
Pour accéder au bornier et relier l'appareil à un réseau d'alimentation différent de celui prévu ou pour changer le câble d'alimentation, il faut :

- démonter le panneau de façade (tables de cuisson ou tables avec meuble)

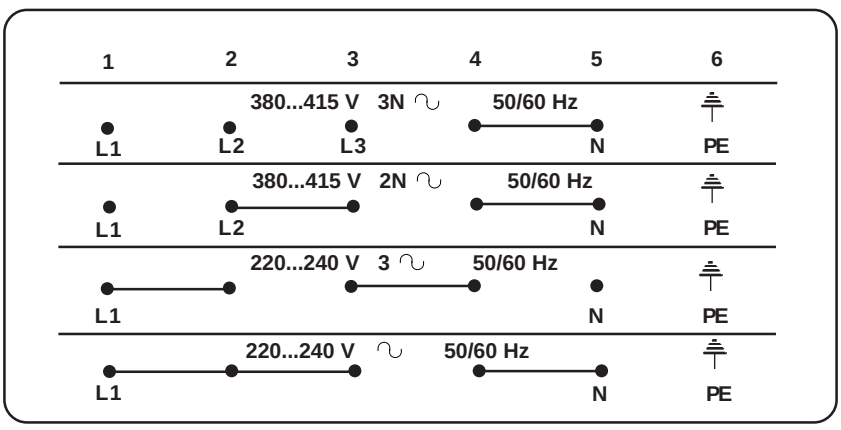
ou

- démonter le panneau gauche (cuisinière)
- relier le câble d'alimentation au bornier en fonction des nécessités, suivant les indications reportées sur l'étiquette appliquée à côté du bornier ou dans ce manuel.

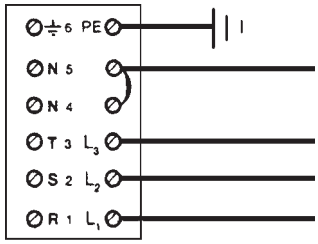
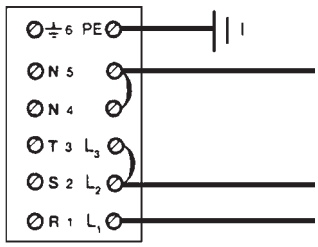
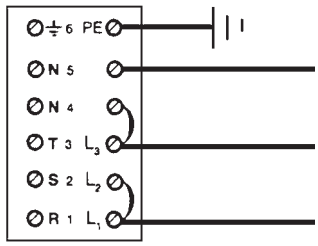
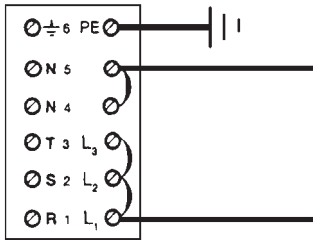
MODÈLE	E77/CPA4		E77/CPA7	
TYPE DE TENSION	Max. A/f	Nbre de câbles mm^2	Max. A/f	Nbre de câbles mm^2
3N AC 380...415 V 50/60 Hz	8,33	5 x 1,5	13,54	5 x 1,5
2N AC 380...415 V 50/60 Hz	16,66	4 x 2,5	27,08	4 x 4
3 AC 220...240 V 50/60 Hz	14,4	4 x 1,5	23,45	4 x 2,5
1N AC 220...240 V 50/60 Hz	25,0	3 x 2,5	40,63	3 x 10
SCHEMA ELECTRIQUE DESSIN N°.	1339		1340	

Tab. 2

La plaquette des différents branchements électriques est située près du bornier.



2.4.4 BRANCHEMENTS AU DIFFERENTS RESEAUX ELECTRIQUES DE DISTRIBUTION

3N AC 380...415 V 50/60 Hz Eléments 230 V		PE (Terre) jaune-vert N (NP) bleu L_3 (T) noir L_2 (S) noir L_1 (R) marron
2N AC 380...415 V 50/60 Hz Eléments 230 V		PE (Terre) jaune-vert N (NP) bleu L_2 (S) noir L_1 (R) marron
3AC 220...240 V 50/60 Hz Eléments 230 V		PE (Terre) jaune-vert L_3 (T) bleu L_2 (S) noir L_1 (R) marron
1N AC 220...240 V 50/60 Hz Eléments 230 V		PE (Terre) jaune-vert N (NP) bleu L_1 (R) marron

Tab. 3

2.4.5 INFORMATIONS DE L'USAGER

Mettez l'appareil en route en suivant le mode d'emploi et expliquez le fonctionnement à l'usager en utilisant ce manuel et en lui illustrant les éventuels changements apportés.
Laissez un exemplaire de ce manuel à l'usager en lui expliquant de le consulter en cas de besoin.

3. CHANGEMENT DES COMPOSANTS PLUS IMPORTANTS

Attention ! Pour les réparations adressez-vous seulement à un centre de service après-vente agréé.
Avant d'effectuer toute opération de réparation, débranchez l'appareil en déclenchant l'interrupteur omnipolaire.

A) Commutateur
- démontez le panneau de commande
- dévissez les vis de fixation
- démontez le réservoir du thermostat
- déconnectez les fils en vous basant sur le schéma électrique
- changez le composant et reconnectez les fils en vous basant sur le schéma électrique
- remontez le tout en suivant l'ordre inverse

B) Résistances
- dévissez les écrous qui fixent les résistances sur le bac
- changez la résistance en vous basant sur le schéma électrique pour le remontage
- changez le joint d'étanchéité
- remontez le tout en suivant l'ordre inverse

4. MODE D'EMPLOI

4.1 UTILISATION DU CUISEUR DE PATES

L'appareil doit fonctionner avec la quantité d'eau indiquée par le niveau sur le bac.
Les résistances ne doivent jamais être activées sans eau dans le cuiseur.
La manette de commande (Fig.1) actionne les résistances électriques et en règle la puissance.
Pour allumer les résistances, tournez la manette sur la position désirée (cfr. tableau ci-dessous). Le voyant vert s'allume automatiquement pour signaler le fonctionnement en cours.

POS.	UTILISATION	E77/CPA4		E77/CPA7	
		W	%	W	%
0	ETEINT	0	0	0	0
1	MAINTIEN	2000	33	3250	33
2	MAINTIEN	4000	66	6500	66
3	MAINTIEN	6000	100	9750	100

Tab. 4

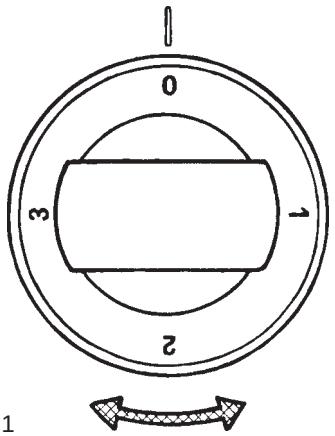


Fig. 1

Pour éteindre le cuiseur de pâtes, il suffit de placer la manette sur "0" (sous l'encoche) en la tournant dans un des deux sens.

5. ENTRETIEN & NETTOYAGE

- Nettoyez tous les jours les éléments en acier Inox avec de l'eau tiède et savonneuse. Rincez abondamment et séchez soigneusement.
- Ne nettoyez jamais les éléments en acier Inox avec des éponges abrasives ou des racleurs en acier car ils abîmeraient la plaque et provoqueraient son oxydation. Vous pouvez éventuellement utiliser de la laine en acier inoxydable qui doit être passée dans le sens du satinage.
- Evitez absolument le contact continu ou par intervalles avec des ustensiles en fer afin de ne pas provoquer des amorces de corrosion galvanique. Tous les ustensiles de cuisine doivent donc être en acier inoxydable.
- **N'utilisez jamais de sel gros de cuisine car il ne se dissout pas complètement. Etant trop lourd pour être évacué, il se dépose au fond et crée, avec le temps, des phénomènes de corrosion. N'utilisez donc que du sel fin et versez-le lorsque l'eau bout. Si vous n'avez pas de sel fin à portée de main, faites d'abord dissoudre le sel gros dans de l'eau chaude, dans un récipient à part.**
- Une fois le bac vidé, nettoyez-le soigneusement pour enlever les incrustations éventuelles, en utilisant de préférence des grattoirs en Nylon.
- Avant toute période d'inactivité prolongée, passez un chiffon imbibé d'huile de vaseline sur tous les éléments en acier Inox, de façon à étaler un film de protection. Aérez périodiquement le local.

ELEMENTS EN ACIER INOXYDABLE

- Les éléments en acier Inox doivent eux aussi être nettoyés avec de l'eau savonneuse et séchés avec un chiffon doux.

  La brillance est maintenue en appliquant périodiquement du POLISH liquide, (un produit que l'on trouve partou dans le commerce).

INHALTSVERZEICHNIS

KAPITEL	BESCHREIBUNG	SEITE
	Allgemeine Hinweise	24
1.	Technische Daten	25
1.1	Elektrische Beheizte Nudelkocher Serie OPTIMA	25
1.2	Technische Eigenschaften	25
2.	Installationsanleitungen	25
2.1	Informationen zu den Elektrisches Beheizte Nudelkocher Serie OPTIMA	25
2.2	Gesetze, Normen und Technische Richtlinien	26
2.3	Installationsort	26
2.3.1	Aufstellung	26
2.3.2	Wasseranschluß und Abfluß	26
2.4	Elektroanschluß	26
2.4.1	Erdleiteranschluß	26
2.4.2	Äquipotentialsystem	27
2.4.3	Versorgungskabel	27
2.4.4	Anschluss An die Verschiedenen Stromverteilungsnetze	28
2.4.5	Hinweise Für den Installateur	28
3.	Austauschen der Wichtigsten Bestandteile	28
4.	Anweisungen Für Den Verwender	29
4.1	Verwendung des Nudelkochers	29
5.	Wartung und Reinigung	29
	INSTALLATIONSPLÄNE	37
	SCHALTPLAN E77/CPA4	38
	SCHALTPLAN E77/CPA7	39

ALLGEMEINE HINWEISE

- **Dieses Handbuch enthält wichtige Anleitungen für eine sichere Installation, Verwendung und Wartung und muß daher aufmerksam durchgelesen werden.**
- Dieses Handbuch muß für ein späteres Nachschlagen der verschiedenen Bediener sorgfältig aufbewahrt werden.
- Nach dem Entfernen der Verpackung muß das Gerät nach seinem einwandfreien Zustand überprüft werden; verwenden Sie im Zweifelsfall das Gerät nicht, sondern wenden Sie sich an eine qualifizierte Fachkraft.
- Vor dem Geräteanschluß sicherstellen, daß die Schilddaten den Werten des Elektrischeversorgungsnetzes entsprechen.
- Das Gerät darf nur von Personen bedient werden, die mit dessen Umgang vertraut sind.
- Vor Säuberungs- oder Wartungsarbeiten das Gerät stets von der Gasversorgungsleitung abtrennen.
- Das Gerät muß im Falle eines Defekts oder eines gestörten Betriebes ausgeschaltet werden. Reparaturen dürfen ausschließlich in befugten technischen Betreuungsstellen durchgeführt werden. Originalersatzteile verlangen! Vorschriftswidrigkeiten können die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen!
- Dieses Gerät darf nur für den Verwendungszweck benutzt werden, für den es eigens entwickelt wurde.
- Beim Reinigen keinen direkten Hochdruck-Wasserstrahl auf das Gerät richten.
- Die Öffnungen oder Schlitze für die Absaugung oder den Wärmeauslaß dürfen nicht verstopft werden.
- **Die Sicherheit ist nur dann gewährleistet, wenn eine leistungsfähige und mit den geltenden Stromsicherheitsnormen übereinstimmenden Erdungsanlage vorhanden ist; diese grundwichtige Anforderung muß daher überprüft werden und im Zweifelsfall ist eine sorgfältige Kontrolle durch qualifizierte Fachkräfte in Anspruch zu nehmen.**
- **Der Hersteller kann nicht für eventuelle Schäden haftbar gemacht werden, die auf eine fehlende Anlagenerdung zurückzuführen sind.**
- Das Gerät muß in einem Äquipotentialsystem eingeschlossen sein, dessen Leistungsfähigkeit nach den geltenden Normen zu überprüfen ist.
- Alle Geräte werden mit einem 200 cm langen Kabel geliefert, wie erklärt im Tafel 2.
- Das biegsame Kabel für den Stromleitungsanschluß darf keine geringeren Eigenschaften besitzen als der mit Gummi isolierte Kabeltyp H07RN-F.
- Bei Nichtbefolgung der in diesem Handbuch enthaltenen Vorschriften durch den Verwender oder den Installationstechniker lehnt der Hersteller jede Verantwortung ab und haftet somit nicht für eventuelle Unfälle oder Störungen, die auf ein solches Verhalten zurückführbar sein sollten.

Bei Nichtbefolgung der in diesem Handbuch enthaltenen Vorschriften durch den Verwender oder den Installationstechniker lehnt der Hersteller jede Verantwortung ab und haftet somit nicht für eventuelle Unfälle oder Störungen, die auf ein solches Verhalten zurückführbar sein sollten.

DER HERSTELLER HAFTET IN KEINER WEISE FÜR EVENTUELL IN DIESER BROSCHÜRE ENTHALTENE UNGENAUIGKEITEN DURCH ABSCHRIFTS- ODER DRUCKFEHLER. ER BEHÄLT SICH AUSSERDEM DAS RECHT VOR, ALS VORTEILHAFT ODER NOTWENDIG BEFUNDENE PRODUKTÄNDERUNGEN OHNE BEEINTRÄCHTIGUNG DER WESENTLICHEN PRODUKTEIGENSCHAFTEN VORZUNEHMEN.

1. TECHNISCHE DATEN

1.1 ELEKTRISCHE BEHEIZTE NUDELKOCHER SERIE OPTIMA

MODELL	ABMESSUNGEN IN mm.		GESAMT-LEISTUNGSAUFNAHME	NETTO GEWICHT
	AUßENMASSE	WANNE		
	B x T x H/max. H	Liter	kW	kg.
E77/CPA4	400 x 700 x 850/985	26	6,0	50
E77/CPA7	700 x 700 x 850/985	40	9,75	70

Tafel 1

***BETRIEBSSPANNUNG:** 3N AC 415 V; 3 AC 240 V ; 1N AC 240 V 50/60 Hz.
MERKE: Die Leistungsaufnahme ist bei 3N AC 380 V; 3 AC 220 V; 1N AC 220 V 50/60 Hz um etwa 16% geringer.environ.

1.2 TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

STRUKTUR
Tragestruktur aus rostfreiem Stahl AISI 304, Vertäfelung und Untergestell aus rostfreiem Stahl, auf höhenverstellbaren Füßen montiert.

WANNE aus rostfreiem Stahl AISI 316.

UMSCHALTER mit 4stelliger Heizschaltung zur optimalen Einregulierung der Temperatur.

ELEKTRISCHE ROHRHEIZKÖRPER aus Incoloy.

SICHERHEITS-THERMOSTAT zur Vermeidung von Brüchen wenn das Wasser fehlen sollte.

BEDIENUNGSKNEBEL aus athermisches Material.

2. INSTALLATIONSANLEITUNGEN

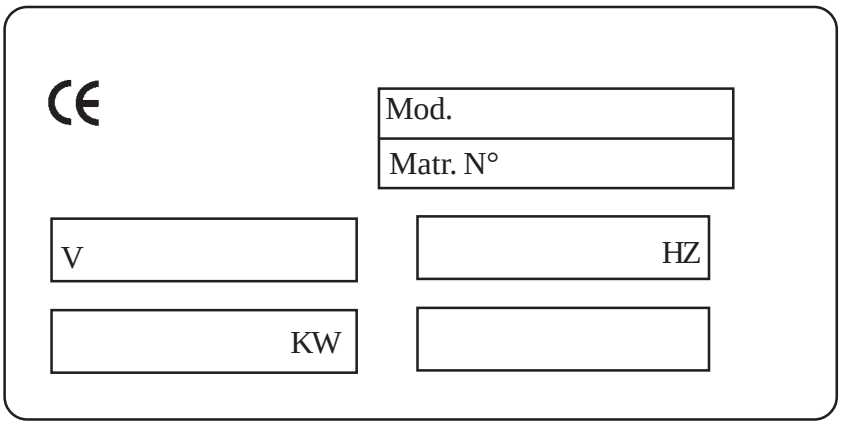
Die Installation muß in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften von qualifizierten Fachkräften durchgeführt werden.

(Siehe Tabelle der technischen Daten 1.1 und 2.4.0).
HINWEISE:
Wenn das Gerät gegen eine Wand installiert wird, so muß die Wand einer Temperatur von 100°C standhalten und feuerfest sein.
Vor der Installation ist der Plastikschutzfilm vom Gerät zu lösen und die eventuellen Klebereste mit einem für Inoxstahl geeigneten Putzmittel zu entfernen.
Das Gerät in einer horizontalen Stellung installieren und durch das Drehen der Nievellierungsfüße eben stellen.
Wenn das Gerät alleine installiert wird, ist es zugunsten seiner Stabilität empfehlenswert, es am Boden zu befestigen.

2.1 INFORMATIONEN ZU DEN ELEKTRISCHES BEHEIZTE NUDELKOCHER SERIE OPTIMA

Das Geräteschild mit den technischen Daten befindet sich:

- links unten im Geräteschrank und an der Türinnenseite.



2.2 GESETZE, NORMEN UND TECHNISCHE RICHTLINIEN

Bei der Installation müssen folgende Normen befolgt werden:

- Geltende Unfall- und Brandverhütungsvorschriften.
- Die Vorschriften der Stromversorgungsunternehmen.
- Die Hygienenormen.
- Die Normen für Stromanlagen.

2.3 INSTALLATIONSORT

- Das Gerät muß in einem ausreichend durchlüftetem Raum installiert werden.
- Die Installation hat in Übereinstimmung mit den Bestimmungen der Sicherheitsnormen.

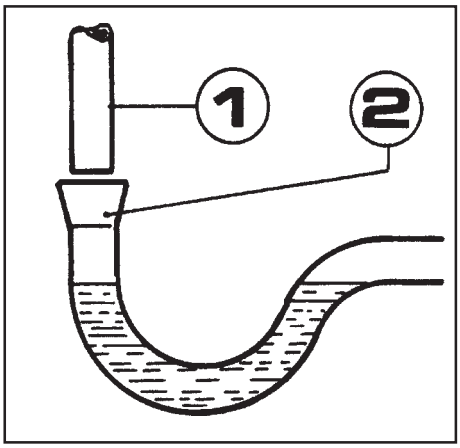
2.3.1 AUFSTELLUNG

- Die einzelnen Geräte können alleine aufgestellt werden, oder aber in der Kombination mit anderen Geräten unserer Produkteserie OPTIMA.
- Dieses Gerät eignet sich nicht für den Schrankeinbau.
- Der von den Seitenwänden einzuhaltende Mindestabstand beträgt 10 cm; bei geringeren Abständen oder wenn das Wand- bzw. Bodenmaterial nicht feuerfest ist, muß unbedingt ein Wärmeschutzstoff aufgebracht werden.

2.3.2 WASSERANSCHLUß UND ABFLUß

Bei einer sachgerechten Installation muß unbedingt folgendes beachtet werden:

- Dem Gerät muß Trinkwasser zugeleitet werden.
- Die Wassereinlaufleitungen müssen mittels Sperrhähnen am Versorgungsnetz angeschlossen sein, die zugedreht werden müssen, wenn das Gerät ausgeschaltet ist oder Wartungseingriffe durchgeführt werden.
- Zwischen den Einlaufsperrhähnen und den Leitungen, welche die Wasserversorgung mit dem Nudelkocher verbinden, müssen mechanische Filter installiert sein, damit eventuell im Wasser vorhandene Eisenschlacken nicht eindringen können, weil deren Rostbildung mit der Zeit auf die Wanne übergreifen könnte.
- Es wird auf jeden Fall empfohlen, vor dem Anschließen des letzten Schlauchleitungsstückes an den Nudelkocheranschluß eine gewisse Wassermenge durchlaufen zu lassen, um eventuell in der Leitung vorhandene isenschlacken auszulassen.



WASSERABFLUß

Die Wasserabflußleitung “1” muß in einen offenen Siphon “2” geführt werden, damit gemäß den örtlich geltenden Hygienenormen die Geräteabflußleitung den Siphon nicht berührt.
Beim Herstellen des Geräteabflusses ist zu beachten, daß die Leitung einer Temperatur von etwa 100°C standhalten muß.

2.4 ELEKTROANSCHLUß

Der Stromanschluß darf nur durch befugtes und sachverständiges Personal und in Übereinstimmung mit den IEC-Normen durchgeführt werden. Vor Beginn der Anschlußarbeit müssen die in diesem Handbuch in der Tabelle der technischen Daten und auf dem Typenschild und im Schaltplan enthaltenen Angaben durchgesehen werden.
Es muß ein fester Anschluß durchgeführt werden.

WICHTIG: Dem Gerät muß ein allpoliger Stromnetzausschalter mit einem Kontaktabstand von wenigstens 3 mm vorgeschaltet werden, z.B.:

- ein manueller Schalter mit angemessener Leistung und mit Schmelzsicherungen
- ein Selbstausschalter mit entsprechendem Fehlerstrom-Schutz.

2.4.1 ERDLEITERANSCHLUß

Das Gerät muß unbedingt geerdet werden.

Hierzu müssen die mit dem Symbol (⏚) gekennzeichneten Klemmen des Leitungseingangs auf dem Klemmenbrett an einen leistungsfähigen Erdanschluß angeschlossen werden, der den geltenden Normen entsprechen muß.

SPEZIFISCHE HINWEISE

Das Gerät ist vom elektrischen Standpunkt aus nur dann sicher, wenn es in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften zur Stromsicherheit ordnungsgemäß an eine leistungsfähige Erdanlage angeschlossen ist. Der Hersteller übernimmt bei Nichteinhaltung dieser Unfallschutznorm keine Verantwortung.

Diese grundlegend wichtige Sicherheitsanforderung muß überprüft werden und im Zweifelsfall für eine sorgfältige Anlagenkontrolle durch sachverständiges Personal gesorgt werden.

Der Hersteller kann für eventuelle Schäden, die auf das Fehlen der Anlagenerdung zurückzuführen sind, nicht verantwortlich gemacht werden.

ACHTUNG: DER ERDLEITER (gelb-grün) DARF NIE UNTERBROCHEN WERDEN.

2.4.2 ÄQUIPOTENTIALSYSTEM

Das Gerät muß zu einem Äquipotentialsystem gehören, dessen Leistungsfähigkeit nach den geltenden Normen überprüft werden muß. Die mit dem "Äquipotential"-Schild gekennzeichnete Schraube befindet sich bei den Modellen mit Backofen nahe dem Klemmenbrett auf dem Untergestell und bei den restlichen Modellen auf der Rückseite.

2.4.3 VERSORGUNGSKABEL

Das Gerät wird für eine der folgenden Spannungen aufnahmebereit geliefert: 3N AC 380...415V; 3 AC 220...240V; 1N AC 220...240V 50/60 Hz.
Das biegsame Kabel für den Stromnetzanschluß darf keine geringeren Eigenschaften als die des mit Gummi isolierten Typs H07RN-F besitzen. Das Kabel muß durch die Kabelklemme eingeführt und gut befestigt werden. Außerdem darf die Anschlußspannung bei in Betrieb stehendem Gerät nicht mehr als ±10% vom Nennspannungswert abweichen.
Um das Gerät an ein Versorgungsnetz mit anderen Eigenschaften als die vorgesehenen anzuschließen oder um das Speisekabel zu ersetzen, bekommen Sie in folgender Weise Zugriff zum Klemmenbrett:

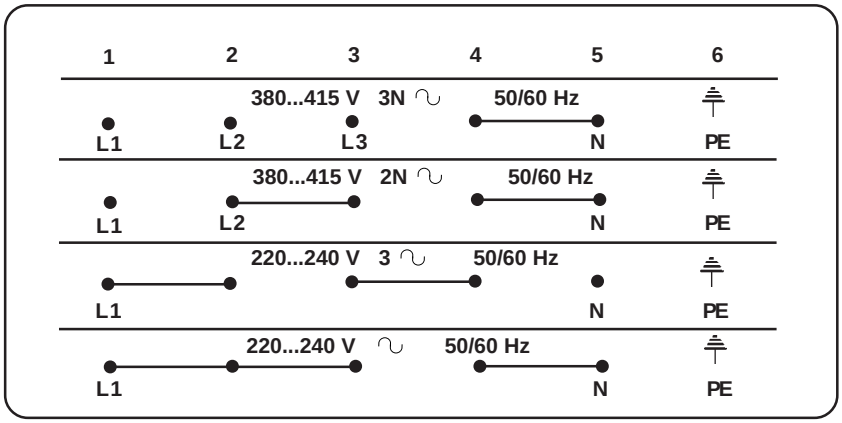
- nehmen Sie die Schalterblende ab
- schließen Sie das Speisekabel je nach Bedarf am Klemmenbrett an und befolgen Sie dabei die Anleitungen auf dem entsprechendem Klebeschild neben dem Klemmenbrett und im vorliegenden Handbuch.

Laissez un exemplaire de ce manuel à l'usager en lui expliquant de le consulter en cas de besoin.

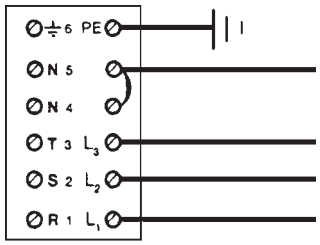
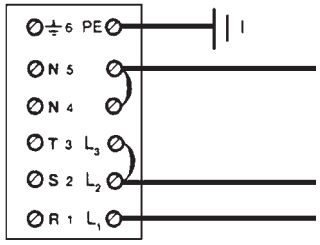
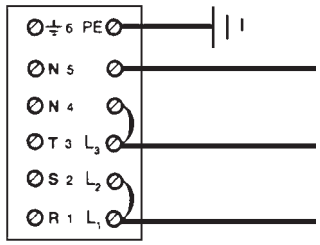
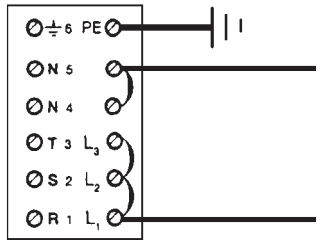
MODELL	**E77/CPA4**		**E77/CPA7**	
BETRIEBSPANNUNG	SPITZENSTROM A/f	KABELANZAHL mm^2	SPITZENSTROM A/f	KABELANZAHL mm^2
3N AC 380...415 V 50/60 Hz	8,33	5 x 1,5	13,54	5 x 1,5
2N AC 380...415 V 50/60 Hz	16,66	4 x 2,5	27,08	4 x 4
3 AC 220...240 V 50/60 Hz	14,4	4 x 1,5	23,45	4 x 2,5
1N AC 220...240 V 50/60 Hz	25,0	3 x 2,5	40,63	3 x 10
SCHALTPLAN ZEICHNUNG Nr.	1339		1340	

Tafel 2

Das Schild mit den Stromanschlussarten befindet sich in der Nähe des Klemmenbretts.



2.4.4 ANSCHLUSS AN DIE VERSCHIEDENEN STROMVERTEILUNGSNETZE

3N AC 380...415 V 50/60 Hz Elemente 230 V		PE (Erde) gelb-grün N (NP) hellblau L_3 (T) schwarz L_2 (S) schwarz L_1 (R) braun
2N AC 380...415 V 50/60 Hz Elemente 230 V		PE (Erde) gelb-grün N (NP) hellblau L_2 (S) schwarz L_1 (R) braun
3AC 220...240 V 50/60 Hz Elemente 230 V		PE (Erde) gelb-grün L_3 (T) hellblau L_2 (S) schwarz L_1 (R) braun
1N AC 220...240 V 50/60 Hz Elemente 230 V		PE (Erde) gelb-grün N (NP) hellblau L_1 (R) braun

Tafel 3

2.4.5 HINWEISE FÜR DEN INSTALLATEUR

- Setzen Sie das Gerät gemäß seiner Betriebsanleitungen in Betrieb und erklären Sie dem Benutzer den Gerätebetrieb mit Hilfe dieser Betriebsanleitungen. Weisen Sie dabei auf eventuelle Konstruktions- bzw. Betriebsänderungen hin.

Überlassen Sie die Betriebsanleitungen dem Benutzer und erklären Sie ihm, daß er sie für späteres Nachschlagen verwenden muß.

3. AUSTAUSCHEN DER WICHTIGSTEN BESTANDTEILE

Die untenstehenden Auswechslungen dürfen nur von Vertragswerkstätten durchgeführt werden. Vor der Durchführung von Bestandteileauswechslungen muß mit dem Hauptschalter die Spannung vom Gerät abgenommen werden.

A) Umschalter

- Schaltbrett abmontieren.
- Schrauben lösen, die den Bestandteil festhalten.
- Drähte unter Beachtung des Schaltplanes abtrennen.
- Bestandteil ersetzen und alles schaltplangerecht wieder einsetzen.
- Alles in der umgekehrten Abmontagefolge wieder zusammenbauen.

B) Rohrheizkörper

- Die Muttern der Rohrheizkörper auf der Wanne losschrauben.
- Die Rohrheizkörper austauschen und den neuen schaltplangereht wieder einsetzen. Dabei auch die entsprechende Dichtung ersetzen.
- Alles in der umgekehrten Abmontagefolge wieder zusammenbauen.

4. ANWEISUNGEN FÜR DEN VERWENDER

4.1 VERWENDUNG DES NUDELKOCHERS

Das Gerät muß mit dem auf der Wanne angezeigten Wasserfüllstand verwendet werden. Die Rohrheizkörper dürfen niemals trocken in Betrieb genommen werden!
Der Bedienungsknebel (Abb. 1) bedient die elektrische Rohrheizkörper und regelt deren Leistung.
Zum Einschalten der Rohrheizkörper der Knebel von Stellung "0" in die gewünschte Stellung drehen (siehe untenstehende Tabelle), wobei automatisch die grüne Kontrollampe zur Anzeige des Heizvorganges aufleuchtet.

POS.	ANWENDUNG	E77/CPA4		E77/CPA7	
		W	%	W	%
0	AUSGESCHALTET	0	0	0	0
1	ERHALTUNG	2000	33	3250	33
2	ERHALTUNG	4000	66	6500	66
3	ERHALTUNG	6000	100	9750	100

Tafel 4

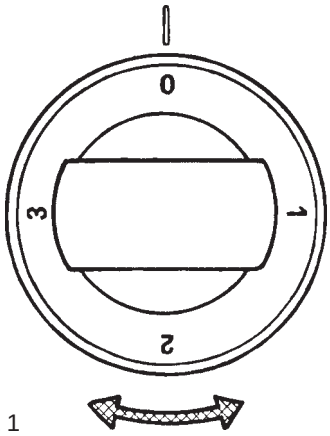


Abb. 1

Zum Ausschalten des Nudelkochers einfach die "0"-Stellung des Knebels "Abb. 1" nach links oder rechts auf den Zeiger drehen.

5. WARTUNG UND REINIGUNG

- Die Teile aus rostfreiem Stahl täglich mit lauwarmem Seifenwasser säubern, reichlich nachspülen und sorgfältig abtrocknen.
- Die Teile aus rostfreiem Stahl dürfen absolut nicht mit herkömmlichen Metallwollen, Bürsten oder Stahlschabern geputzt werden, weil sich dadurch Eisenteilchen ablagern könnten, die verrosten und auf dem Gerät Roststellen bilden könnten. Eventuell kann rostfreie Stahlwolle verwendet werden, die in die selbe Richtung der Oberflächensatinierung gewischt werden muß.
- Ein dauerhafter oder zeitweiliger Kontakt mit eisernen Materialen ist absolut zu vermeiden, damit keine elektrochemische Korrosion ausgelöst wird.

  Deshalb nur Kochlöffel, Schaufeln, Löffel usw. aus rostfreiem Stahl verwenden.
- **Nie grobes Küchensalz verwenden, da es für die Zirkulation im Wasser zu schwer wäre und sich folglich auf dem Wannenboden ablagern und nicht vollständig lösen würde. Ein solches, auch nach langer Zeit ungelöst gebliebenes Salz kann an den Kontaktstellen Korrosionserscheinungen verursachen. Wir empfehlen deshalb, nur feines Salz (mit kleinerem Korndurchmesser als 3 mm) und erst nach dem Aufkochen in die Wanne einzugeben. Sollte dies nicht möglich sein und das zu lösende Salz ein grobes Küchensalz sein, dann bitte vorher in einem separaten Behälter mit Warmwasser lösen.**
- Nach der Entleerung die Wanne sorgfältig auswaschen, um eventuelle Verkrustungen zu entfernen. Dazu ist vorzugsweise eine Nylonbürste zu verwenden.
- Wenn das Gerät eine längere Zeit lang nicht verwendet wird, ein leicht in Vaselinöl getunktes Tuch energisch über die gesamten Stahloberflächen wischen und so einen Schutzfilm auftragen. Den Raum von Zeit zu Zeit durchlüften.

TEILE AUS ROSTFREIEM STAHL

- Auch die Teile aus rostfreiem Stahl müssen mit Seifenwasser gewaschen und mit einem weichen Tuch abgetrocknet werden. Der Glanz bleibt erhalten, wenn sie ab und zu mit einem flüssigen Poliermittel (POLISH - überall im Handel erhältlich) abgewischt werden.

ÍNDICE

CAPÍTULOS	DESCRIZIONE	PÁGINAS
	Advertencias generales	31
1.	Datos técnicos	32
1.1	Cocedores de pasta eléctricos Serie OPTIMA	32
1.2	Características técnicas	32
2.	Instrucciones para la instalación	32
2.1	Informaciones sobre las cocedores de pasta eléctricos Serie OPTIMA	32
2.2	Ley, normas y directivas técnicas	33
2.3	Lugar de instalación	33
2.3.1	Ubicación	33
2.3.2	Conexión del agua y vaciado	33
2.4	Conexión eléctrica	33
2.4.1	Protección de tierra	33
2.4.2	Equipotencial	34
2.4.3	Cable de alimentación	34
2.4.4	Conexiones con las distintas redes eléctricas de suministro	35
2.4.5	Consejos para el instalador	35
3.	Sostitución de los componentes más importantes	35
4.	Instrucciones para el usuario	36
4.1	Uso del cocedor pasta	36
5.	Manutención y limpieza	36
	ESQUEMAS DE INSTALACIÓN	37
	ESQUEMAS ELÉCTRICO E77/CPA4	38
	ESQUEMAS ELÉCTRICO E77/CPA7	39

ADVERTENCIAS GENERALES

- **Leer atentamente las observaciones contenidas en el presente manual ya que suministran importantes indicaciones respecto a la seguridad de instalación, de uso y de mantenimiento.**
- Conservar con cuidado el presente manual para cualquier consulta posterior de los distintos operadores.
- Después de haber quitado el embalaje, asegurarse que el aparato esté íntegro y en caso de dudas, no utilizar el mismo y dirigirse a personal profesionalmente experto.
- Antes de conectar el aparato asegurarse que los datos de la placa correspondan con los de la red de suministro de la electricidad.
- El aparato debe ser utilizado sólo por la persona adiestrada para el uso del mismo.
- Antes de realizar operaciones de limpieza o mantenimiento, desconectar el aparato de la red de la electricidad.
- Desactivar el aparato en caso de desperfectos o de mal funcionamiento. Para eventuales reparaciones dirigirse solamente a un centro de asistencia técnica autorizado y pedir el empleo de repuestos originales. La falta de respeto de todo lo antes expuesto puede poner en peligro la seguridad del aparato.
- Este aparato tiene que ser destinado solamente para el uso para el cual ha sido expresamente concebido.
- No lavar el aparato con chorros de agua y a alta presión.
- No obstruir las aberturas ni ranuras de aspiración o de eliminación del calor.
- **La seguridad eléctrica está garantizada por una eficaz protección de tierra, según lo previsto por las normas vigentes sobre la seguridad eléctrica, por tanto es necesario verificar este requisito fundamental y, en caso de duda, pedir el control cuidadoso por parte de personal profesionalmente experto.**
- **El fabricante no puede ser considerado responsable por eventuales daños causados por la falta de la línea de tierra de la instalación.**
- El aparato debe estar incluido en un sistema equipotencial de comprobada eficiencia según las normas en vigor.
- Todos los aparatos se suministran con cable de 200 cm. de longitud, como se indica en la Tab. 2.
- El cable flexible para la conexión con la línea eléctrica debe tener características no inferiores al tipo con aislamiento de goma H07RN-F.
- **En caso de falta de observación de las normas contenidas en el presente manual, tanto por parte del usuario como por parte del técnico de la instalación, la empresa Fabricante declina toda responsabilidad y cualquier eventual accidente o anomalía causado por tal falta de observación.**

En caso de que no se respeten las normas contenidas en el presente manual, tanto por parte del usuario como por parte del técnico de la instalación, la empresa Fabricante declina cualquier tipo de responsabilidad y, los posibles accidentes o anomalías provocados no se podrán imputar al fabricante.

LA EMPRESA FABRICANTE DECLINA CUALQUIER RESPONSABILIDAD POR POSIBLES INEXACTITUDES CONTENIDAS EN EL PRESENTE DOCUMENTO, IMPUTABLES A ERRORES DE TRANSCRIPCIÓN O IMPRESIÓN. ADEMÁS SE RESERVA EL DERECHO A APORTAR AL PRODUCTO TODAS LAS MODIFICACIONES QUE CONSIDERE ÚTILES O NECESARIAS, SIN PERJUICIO DE LAS CARACTERÍSTICAS ESENCIALES.

1. DATOS TÉCNICOS

1.1 COCEDORES DE PASTA ELÉCTRICOS SERIE OPTIMA

MODELO	DIMENSIONES EN mm.		POTENCIA ABSORBIDA* TOTAL	PESO NETO
	EXTERIOR	RECIPIENTE		
	L x P x A/Alt. máx	Lit.	kW	kg.
E77/CPA4	400 x 700 x 850/985	26	6,0	50
E77/CPA7	700 x 700 x 850/985	40	9,75	70

Tabla 1

*** Tensión de alimentación:** 3N AC 415 V; 3 AC 240 V ; 1N AC 240 V 50/60 Hz.
Nota: La potencia absorbida con 3N AC 380 V; 3 AC 220 V; 1N AC 220 V 50/60 Hz es un 15% inferior aproximadamente.

1.2 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

ESTRUCTURA
Estructura portante de acero inoxidable AISI 304, paneles y estructura básica de acero inoxidable, montada sobre patas de altura regulable.

RECIPIENTE de acero inoxidable AISI 316.

CONMUTADORES ELÉCTRICOS para el mando de las resistencias con 4 posiciones, para una óptima regulación de la temperatura.

RESISTENCIAS ELÉCTRICAS de incoloy.

TERMOSTATO DE SEGURIDAD para evitar roturas en caso de falta de agua.

POMOS DE MANDO de material atérmico.

2. INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN

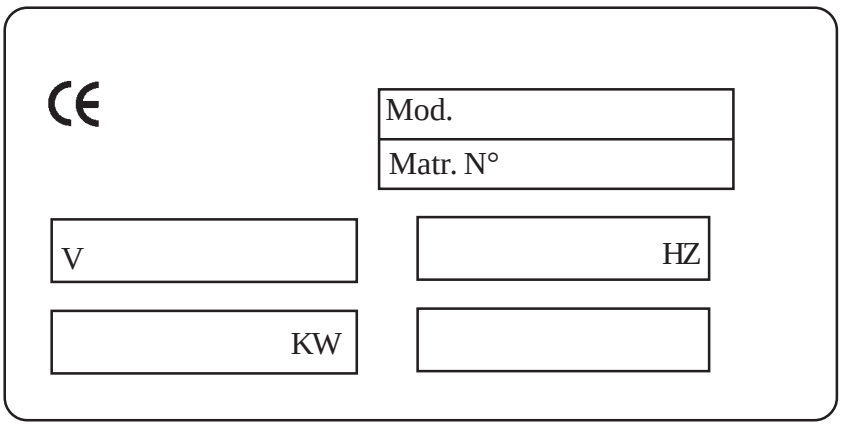
La instalación y la eventual transformación para el uso con otros tipos de gas tiene que ser efectuada por personas expertas, según las normas en vigor.

OBSERVACIONES
En caso de que el aparato se instale contra una pared, esta última tiene que resistir a los valores de temperatura de 100°C y debe ser incombustible.
Antes de efectuar la instalación, quitar el revestimiento de la película de protección plástica, eliminando los eventuales residuos adhesivos con un producto apto para la limpieza del acero inoxidable.
Instalar el aparato en posición horizontal: la posición correcta se obtiene girando las patas niveladoras.
En caso de que el aparato se instale solo se aconseja fijarlo para hacer más segura su estabilidad.

2.1 INFORMACIONES SOBRE LAS COCEDORES DE PASTA ELÉCTRICOS SERIE OPTIMA

La placa de los datos técnicos se encuentra:

- en el armario, debajo a la izquierda y en el interior.



2.2 LEY, NORMAS Y DIRECTIVAS TÉCNICAS

Para la instalación hay que respetar las siguientes normas:

- Medidas vigentes contra accidentes e incendios
- La reglamentación de la compañía de energía eléctrica
- Normas higiénicas.
- Normas instalaciones eléctricas.

2.3 LUGAR DE INSTALACIÓN

- El aparato debe ser instalado en locales con suficiente aireación.
- Instalar el aparato según lo previsto por las normas de seguridad.

2.3.1 UBICACIÓN

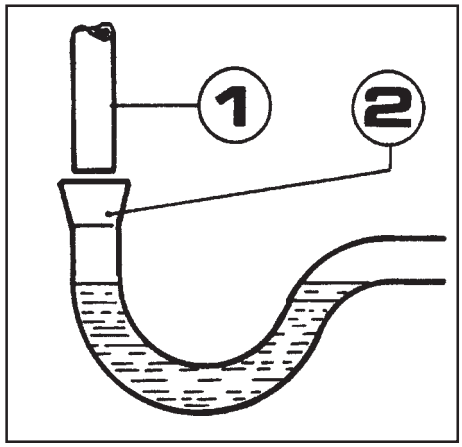
- Los distintos aparatos pueden instalarse solos o pueden ser combinados con otros aparatos o equipos de nuestra gama OPTIMA.
- Este aparato no es apto para empotrar.
- La distancia de las paredes laterales debe ser como mínimo de 10 cm. en caso de que la distancia fuera inferior o el material de las paredes o del suelo fueran inflamables, es indispensable aplicar un aislamiento térmico.

2.3.2 CONEXIÓN DEL AGUA Y VACIADO

Para efectuar una instalación correcta es indispensable que:

- El aparato sea alimentado con agua potable.
- Los tubos de entrada del agua estén conectados con la red de suministro mediante grifos de interceptación que se cierren cuando el aparato no esté funcionando o durante las operaciones de mantenimiento.
- Entre los grifos de interceptación y el tubo que conecta el cocedor de pasta hayan sido instalados filtros mecánicos para impedir la introducción de eventuales escorias ferrosas que, oxidándose, pueden herrumbrar el recipiente, a través del tiempo.

  Antes de conectar el último tramo de tubo de la conexión del cocedor de pasta, se aconseja dejar fluir cierta cantidad de agua para purgar el tubo de materiales ferrosos.



VACIADO DEL AGUA

La descarga del agua, "1", tiene que ser conducida hacia un sifón de tipo abierto "2", para no permitir el contacto entre el tubo de vaciado del aparato y el sifón de recogida según las normas higiénicas locales en vigor.

La descarga del aparato se conecta teniendo en cuenta que el conducto tiene que resistir a una temperatura de unos 100 °C.

2.4 CONEXIÓN ELÉCTRICA

La conexión eléctrica debe ser efectuada según las normas CEI, sólo por personal autorizado y competente. En primer lugar examinar los datos indicados en la tabla de datos técnicos del presente manual, en la placa y en el esquema eléctrico.
La conexión prevista es fija.

IMPORTANTE: antes de cada aparato es necesario colocar un dispositivo de interrupción omnipolar de la red, que tenga una distancia de contactos de por lo menos 3 mm., por ejemplo:
- interruptor manual de capacidad adecuada, con válvulas fusible
- interruptor automático con los correspondientes relés termomagnéticos.

2.4.1 PROTECCIÓN DE TIERRA

Es indispensable conectar a tierra el aparato.

Con este fin es necesario conectar los bornes marcados con los símbolos (⏚) en la caja de bornes de llegada de la línea con una eficaz protección de tierra, realizada según las normas en vigor.

OBSERVACIONES ESPECÍFICAS

La seguridad eléctrica de este aparato está asegurada cuando la misma está conectada correctamente a una eficaz instalación de tierra, según lo dispuesto por las normas sobre la seguridad eléctrica vigentes; el fabricante declina toda responsabilidad en caso de que las normas contra accidentes no sean respetadas.

Es necesario controlar este fundamental requisito de seguridad y, en caso de dudas, solicitar un cuidadoso control de la instalación por parte de personal profesionalmente experto.

El constructor no puede ser considerado responsable por eventuales daños causados por la falta de protección de tierra de la instalación.

ATENCIÓN: NO INTERRUMPIR NUNCA EL CABLE DE TIERRE (amarillo-verde).

2.4.2 EQUIPOTENCIAL

El aparato debe estar incluido en un sistema equipotencial cuya eficiencia debe ser verificada según las normasen vigor. El tornillo marcado con la etiqueta "Equipotencial" se encuentra cerca de la caja de bornes en la estructura en los modelos con horno, y en la parte trasera en los demás modelos.

2.4.3 CABLE DE ALIMENTACIÓN

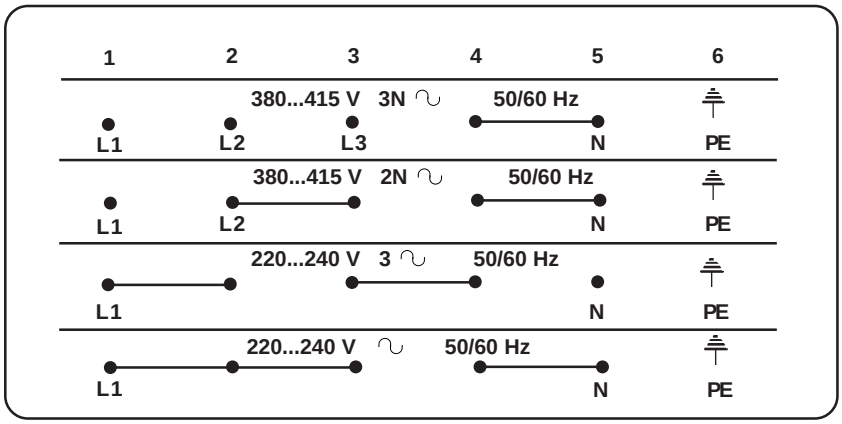
El aparato se entrega preparado para las siguientes tensiones, 3N AC 380 ... 415 V; 3 AC 220 .... 240 V;
IN AC 220 .... 240 V 50/60 Hz.
El cable flexible para la conexión con la línea eléctrica debe tener características no inferiores al tipo de aislamiento de goma H07RN-F. El cable debe ser introducido a través de un sujeta cable y luego fijado muy bien. Además la tensión de alimentación, con el aparato en función, no debe alejarse del valor de la tensión nominal ± 10%.
Para acceder a la caja de bornes para la conexión del aparato a una red de alimentación con características distintas de las previstas, o para sustituir el cable de alimentación hay que:

- desmontar el panel delantero
- conectar el cable de alimentación en la caja de bornes según las necesidades, siguiendo las indicaciones de la expresa etiqueta, colocada cerca de la caja de bornes y en el presente manual.

MODELO	E77/CPA4		E77/CPA7	
TIPO DE TENSIÓN	Masa A/f	N° Câbles mm^2	Masa A/f	N° Câbles mm^2
3N AC 380...415 V 50/60 Hz	8,33	5 x 1,5	13,54	5 x 1,5
2N AC 380...415 V 50/60 Hz	16,66	4 x 2,5	27,08	4 x 4
3 AC 220...240 V 50/60 Hz	14,4	4 x 1,5	23,45	4 x 2,5
1N AC 220...240 V 50/60 Hz	25,0	3 x 2,5	40,63	3 x 10
ESQUEMA ELÉCTRICO DIBUJO N°	1339		1340	

Tabla 2

La placa de los tipos de conexión eléctrica se encuentra cerca de la caja de bornes



2.4.4 CONEXIONES CON LAS DISTINTAS REDES ELÉCTRICAS DE SUMINISTRO.

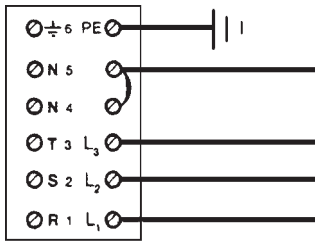
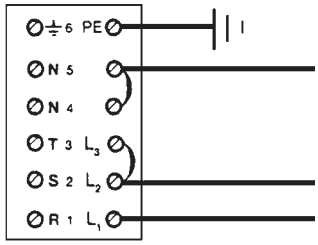
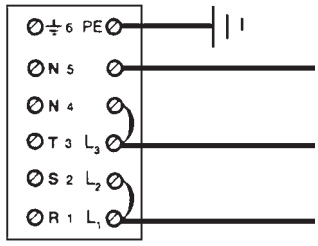
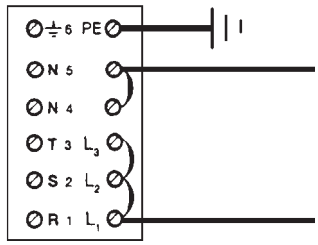
3N AC 380...415 V 50/60 Hz Elementos 230 V		PE (Tierra) amarillo-verde N (NP) azul L_3 (T) negro L_2 (S) negro L_1 (R) marrón
2N AC 380...415 V 50/60 Hz Elementos 230 V		PE (Tierra) amarillo-verde N (NP) azul L_2 (S) negro L_1 (R) marrón
3AC 220...240 V 50/60 Hz Elementos 230 V		PE (Tierra) amarillo-verde L_3 (T) azul L_2 (S) negro L_1 (R) marrón
1N AC 220...240 V 50/60 Hz Elementos 230 V		PE (Tierra) amarillo-verde N (NP) azul L_1 (R) marrón

Tabla 3

2.4.5 CONSEJOS PARA EL INSTALADOR

- Poner en función el aparato según las instrucciones de empleo, y explicar el funcionamiento al usuario utilizando el manual de instrucciones y explicando las eventuales modificaciones de construcción y/o de funcionamiento.

Dejar el manual de instrucciones al usuario explicándole que lo tiene que utilizar para otras consultas.

3. SOSTITUCIÓN DE LOS COMPONENTES MÁS IMPORTANTES

Las sustituciones indicadas debajo deben ser realizadas solamente por un "Centro de Asistencia Autorizado".
Antes de realizar las sustituciones de los componentes hay que desconectar la energía eléctrica del aparato a través del interruptor omnipolar.

A) Conmutador
- desmontar el cuadro
- desatornillar los tornillos que fijan el componente
- desconectar los hilos teniendo en cuenta el esquema eléctrico.
- sustituir el componente y volver a ensamblar todo, utuilizando el esquema eléctrico.
- volver a montar todo siguiendo el orden inverso al del desmontaje.

B) Resistencias
- desatornillar las tuercas para las resistencias del recipiente
- sustituir la resistencia en la recipiente, montarla siguiendo el esquema eléctrico y sustituyendo la expresa junta de estanqueidad
- volver a montar todo siguiendo el orden inverso al del desmontaje.

4. INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

4.1 USO DEL COCEDOR PASTA

El aparato debe funcionar con el nivel del agua indicado en el recipiente.
Las resistencias no tienen que funcionar en seco.
El pomo de mando (Fig. 1) controla las resistencias eléctricas y regula la potencia.
Para encender las resistencias girar el pomo desde la posición "0" hasta la posición deseada (véase la tabla indicada debajo), automáticamente se enciende la luz testigo verde que indica su funcionamiento.

POS.	EMPLEO	E77/CPA4		E77/CPA7	
		W	%	W	%
0	APAGADO	0	0	0	0
1	MANTENIMIENTO	2000	33	3250	33
2	MANTENIMIENTO	4000	66	6500	66
3	MANTENIMIENTO	6000	100	9750	100

Tabla 4

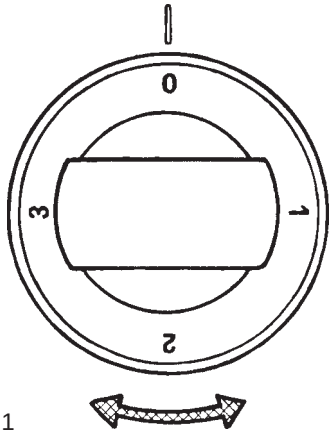


Fig. 1

Para apagar el cocedor de pasta es suficiente girar el pomo en cualquier dirección poniendo en "0", en coincidencia con el índice.

5. MANUTENCIÓN Y LIMPIEZA

- Limpiar diariamente las partes de acero inoxidable con agua tibia enjabonada, luego enjuagar abundantemente y secar muybien.
- Evitar absolutamente limpiar el acero inoxidable con una esponja metálica, cepillos o raspadores de acero, porque pueden depositar partículas de hierro que al oxidarse causan puntos de herrumbre, Puede ser empleada en todo caso lana de acero inoxidable pasada en el sentido del satinado.
- **No hay que emplear nunca sal gruesa de cocina porque al depositarse en el fondo del recipiente y debido a su peso no puede ser puesta en circulación, y por tanto no se disuelve completamente. Esta sal no disuelta, en un plazo más largo, puede originar en el punto en contacto, fenómenos de corrosión.**

  Se aconseja portanto introducir en el recipiente la sal fina (con granos de menos de 3 mm.) y cuando ya se ha producido la ebullición. Si ello no fuera posible y la sal a disposición fuera gruesa, hay que disolverla antes en un recipiente separado.
- Una vez que se ha vaciado el recipiente, hay que lavarlo cuidadosamente a fin de evitar eventuales incrustaciones, adoptando preferentemente cepillos de nylon.
- Si no se utilizara el equipo durante períodos largos, pasar enérgicamente sobre todas las superficies de acero un trapo ligeramente embebido en aceite de vaselina para extender un velo de protección. Airear periódicamente el ambiente.

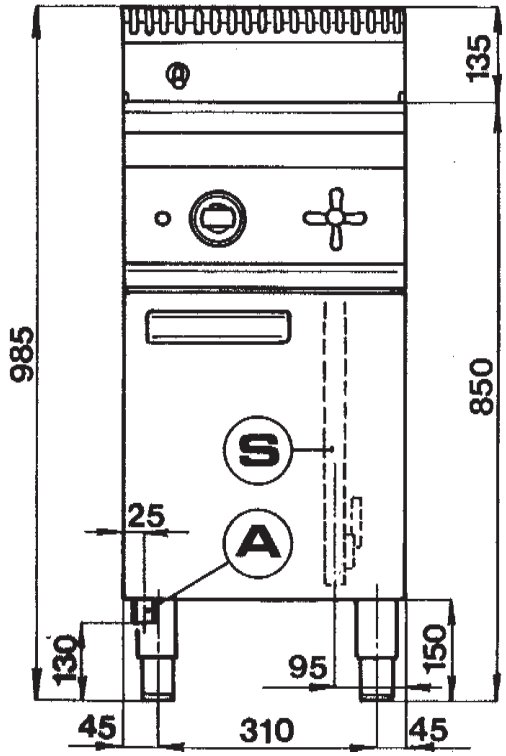
PARTES DE ACERO INOXIDABLE

- Las piezas de acero inoxidable hay que limpiarlas con agua enjabonada y luego secarlas con un trapo suave.

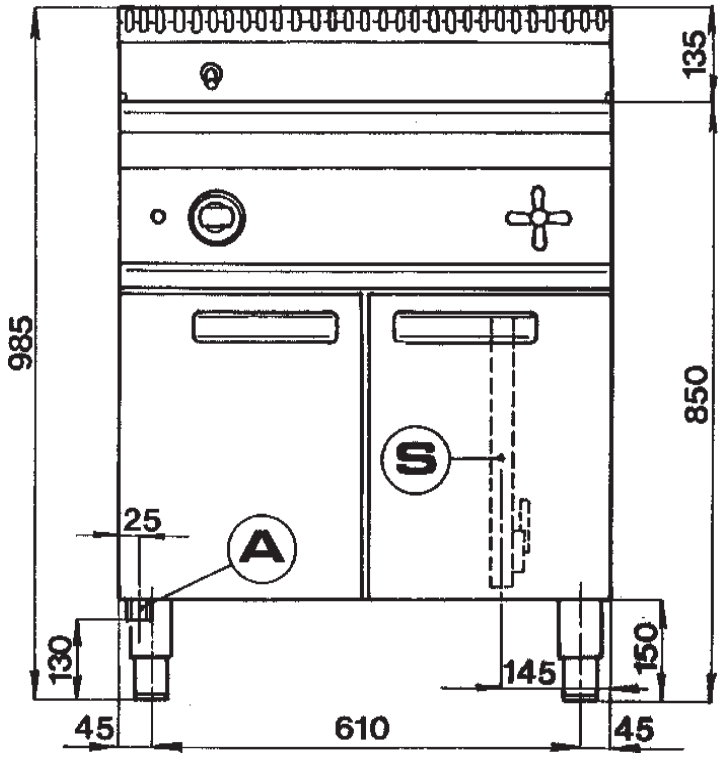
  El brillo se mantiene haciéndo esta operación periódicamente, con (POLISH) líquido, un producto que se encuentra en todas partes.

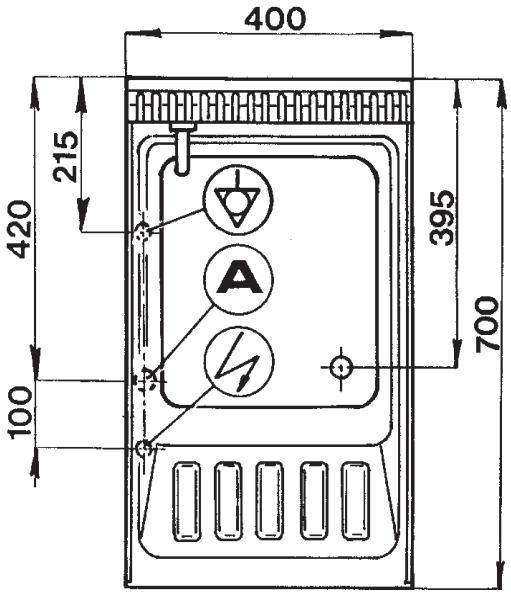
SCHEMI DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM
SCHEMAS D'INSTALLATION - INSTALLATIONSPLÄNE
ESQUEMAS DE INSTALACIÓN

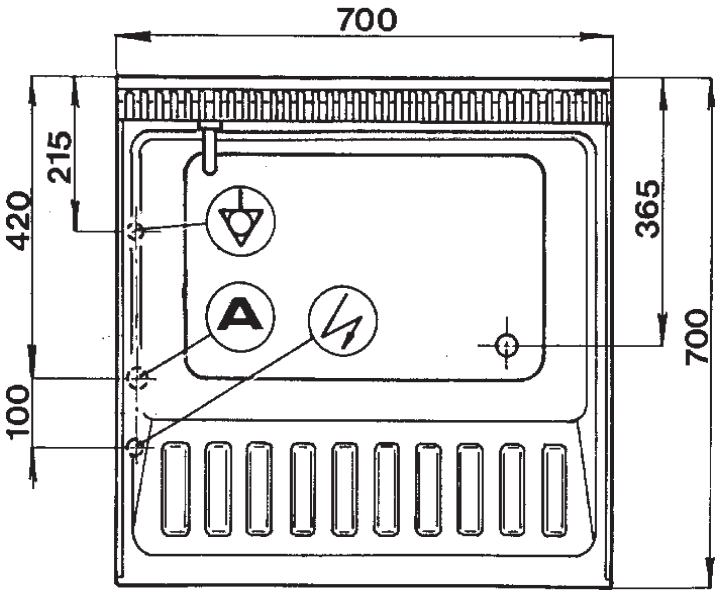
E77/CPA4



E77/CPA7





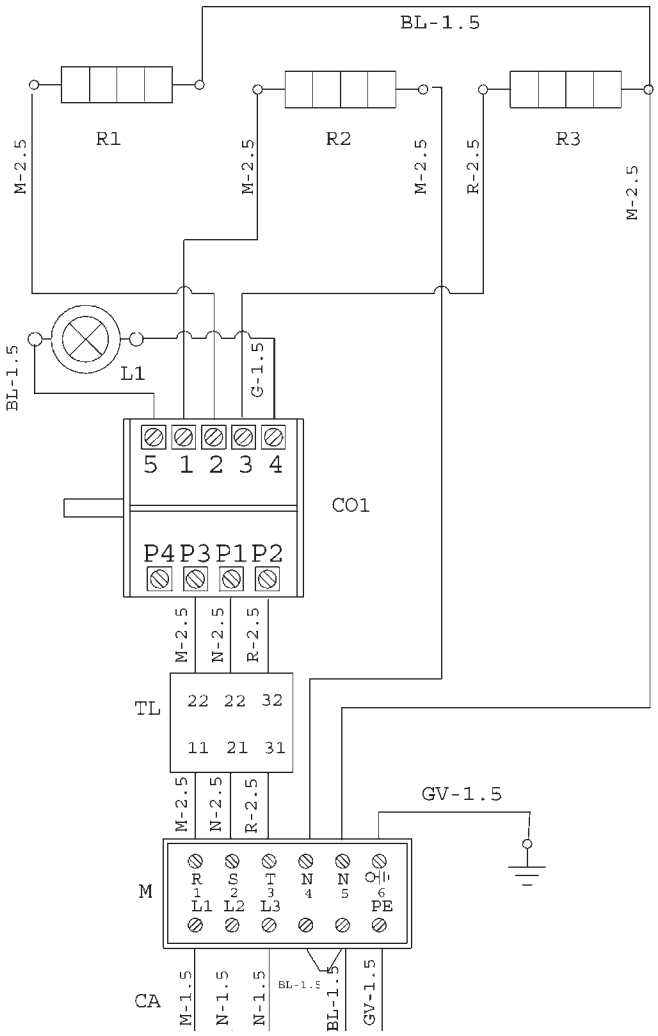


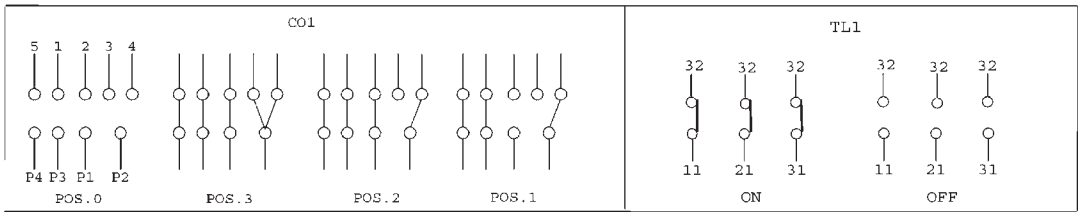
Equipotenziale
Equipotential
Equipotentiel
Äquipotential
Equipotencial

Ingresso cavo d'alimentazione
Supply cable entry
Entrée cordon d'alimentation
Speisekabeleingang
Entrada cable de alimentación

A = Attacco acqua G 1/2" **S = Scarico acqua G 1"**
A = Water connection G 1/2" **S = Water drainage G 1"**
A = Raccord eau G 1/2" **S = Vidange eau G 1"**
A = Wasseranschluß G 1/2" **S = Wasserabfluß G 1"**
A = Conexión del agua G 1/2" **S = Descarga del agua G 1"**

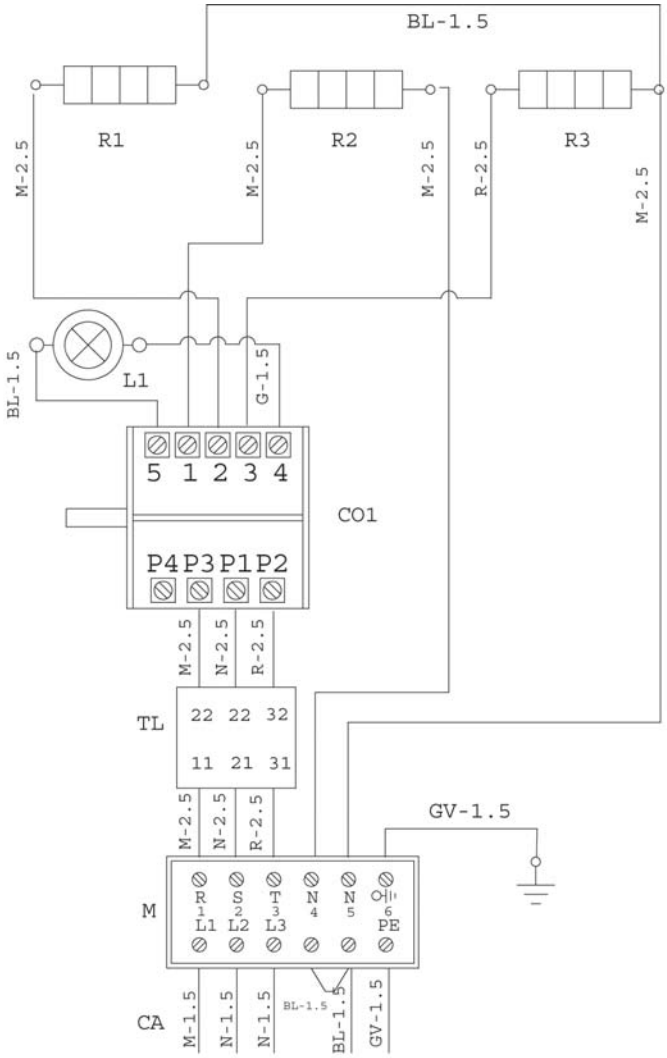
SCHEMA ELETTRICO - ELECTRICAL DIAGRAM
SCHEMA ELECTRIQUE - SCHALTPLAN
ESQUEMAS ELÉCTRICO
E77/CPA4

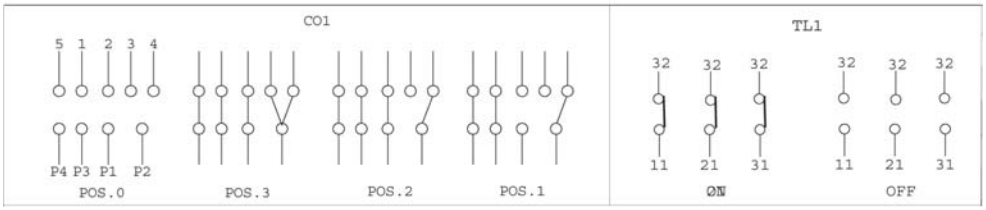




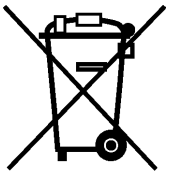
ABBREVIAZIONE SHORTNAME ABREVIATION KURZZEICHEN ABREVIACION	N°CODICE CODE n° N°CODE Nr.CODEX N°CODICO	ITALIANO	ENGLISH	FRANCAIS	DEUTSCH	ESPANOL
CA		CAVO D'ALIMENTAZIONE	POWER SUPPLY CABLE	CABLE D'ALIM.	ANSCHLUSSKABEL	CABLE D'ALIM.
M1	RTBF 900045	MORSETTIERA	TERMINAL BLOCK	PENNEAU DE CONTROLE	KLEMMENLEISTE	REGLETA
CO2	RTCP 900036	COMMUTATORE	SWITCH	COMMUTATEUR	HAUPTSCHALTER	CONMUTADOR
TL1	RTCP 900074	TERMOSTATO LIMITE	LIMIT THERMOSTAT	LIMITE THERMOSTAT	SICHERHEITSTHERMOSTAT	TERMOSTATO LIMIT
R1/R3	RTCU 700283	RESISTENZA	HEATING ELEMENT	RESISTANCE	ROHRHEIZKOERPER	RESISTENCIA
L1	RTCU 900290	LAMPADA VERDE	GREEN LAMP	LAMPE VERTE	GRUENE LAMPE	PILOTO VERDE
L2	RTCU 900072	LAMPADA ARANCIONE	ORANGE LAMP	LAMPE ORANGE	ORANGE LAMPE	PILOTO ANARANJADO

SCHEMA ELETTRICO - ELECTRICAL DIAGRAM
SCHEMA ELECTRIQUE - SCHALTPLAN
ESQUEMAS ELÉCTRICO
E77/CPA7





ABBREVIAZIONE SHORTNAME ABREVIATION KURZZEICHEN ABREVIACION	N°CODICE CODEn° N°CODE Nr.CODEX N°CODICO	ITALIANO	ENGLISH	FRANCAIS	DEUTSCH	ESPANOL
CA		CAVOD'ALIMENTAZIONE	POWERSUPPLYCABLE	CABLED'ALIM.	ANSCHLUSSKABEL	CABLED'ALIM.
M1	RTBF900045	MORSETTIERA	TERMINALBLOCK	PENNEAUDECONTROLE	KLEMMENLEISTE	REGLETA
CO2	RTCP900036	COMMUTATORE	SWITCH	COMMUTATEUR	HAUPTSCHALTER	CONMUTADOR
TL1	RTCP900074	TERMOSTATOLIMITE	LIMITTHERMOSTAT	LIMITETHERMOSTAT	SICHERHEITSTHERMOSTAT	TERMOSTATOLIMIT
R1/R3	RTCU700284	RESISTENZA	HEATINGELEMENT	RESISTANCE	ROHRHEIZKOERPER	RESISTENCIA
L1	RTCU900290	LAMPADAVERDE	GREENLAMP	LAMPEVERTE	GRUENELAMPE	PILOTOVERDE
L2	RTCU900072	LAMPADAARANCIAONE	ORANGELAMP	LAMPEORANGE	ORANGELAMPE	PILOTOANARANJADO



I INFORMAZIONE AGLI UTENTI

AI SENSI delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti.

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla confezione, indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

La raccolta differenziata della presente apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta a fine vita.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiago e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

GB USER INFORMATION

Pursuant to the 2002/95/CE, 2002/96/CE and 2003/108/CE Directives concerning the reduction in the utilisation of dangerous substances in electric and electronic equipment, as well as waste disposal.

The symbol of the crossed rubbish skip on the equipment or on the package indicates that the product must be separated from other waste at the end of its useful life.

The differentiated collection of this equipment is organised and managed by the producer. The user who intends to get rid of this equipment shall contact the producer and follow the system that the latter has used in order to collect the equipment separately at the end of its life.

The proper differentiated collection in order to start the following recycling, treatment and disposal of the disused equipment in compliance with the environment helps to avoid possible negative effects on the environment and on health, and favours the reutilisation and/or recycling of the materials forming the equipment.

The unauthorised disposal of the product by the holder implies applying administrative penalties provided by the regulations in force.

F INFORMATIONS DESTINÉES AU CLIENT

Conformément aux Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE concernant la réduction des substances dangereuses dans les appareils électriques et électroniques ainsi que le traitement des déchets.

Le pictogramme de la benne barrée reportée sur l'appareil ou sur l'emballage indique que l'appareil, à la fin de sa vie, doit être traité séparément des autres déchets.

La collecte différentiée de cet appareil ayant atteint la fin de sa vie est organisée et gérée par le fabricant. Le client souhaitant se défaire de cet appareil devra donc contacter le fabricant et suivre la procédure que ce dernier a adoptée afin de permettre la collecte séparée de l'appareil arrivé en fin de vie.

La collecte différentiée adéquate permettant le recyclage successif de l'appareil et un traitement compatible avec l'environnement contribue à prévenir les impacts négatifs sur l'environnement et la santé des personnes ainsi qu'à favoriser la réutilisation et/ou le recyclage des matériaux qui composent l'appareil.

Le traitement illégal de l'appareil par son propriétaire entraîne l'application des sanctions administratives prévues par la législation en vigueur.

D INFORMATION FÜR DIE BENUTZER

IM SINNE der Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG und 2003/108/EG zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten und zur Entsorgung der Abfälle.

Das auf dem Gerät oder auf der Packung vorhandene Symbol eines gekreuzten Müllcontainers weist darauf hin, dass das Produkt nach Ende seiner Nutzungsdauer von anderen Abfällen getrennt zu sammeln ist.

Die getrennte Sammlung dieses Geräts nach Ende seiner Nutzungsdauer wird vom Hersteller organisiert und verwaltet. Der Benutzer, der sich von diesem Gerät befreien will, muss sich daher mit dem Hersteller in Verbindung setzen und das System befolgen, das der Hersteller für die getrennte Sammlung des Geräts nach Ende seiner Nutzungsdauer eingeführt hat.

Eine angemessene getrennte Sammlung für die spätere Zuführung des abgelegten Geräts zum Recyling, zur Behandlung und zur umweltfreundlichen Entsorgung trägt dazu bei, mögliche negativen Auswirkungen auf die Umwelt und auf die Gesundheit zu vermeiden und begünstigt die Wiederverwertung und/oder das Recycling der Werkstoffe, aus denen das Gerät besteht.

Eine rechtswidrige Produktentsorgung durch den Besitzer führt zur Auferlegung der von den einschlägigen Normvorschriften vorgesehenen Verwaltungssanktionen.

E INFORMACIÓN A LOS USUARIOS

Según las Directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE, relativas a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos y electrónicos, así como a la gestión de los residuos.

El símbolo del contenedor tachad que aparece en los aparatos o en los envases, indica que el producto, al final de su vida útil debe recogerse separado de los otros residuos.

La recogida diferenciada de este aparato una vez llegado el fin de su vida útil es organizada y gestionada por el productor. El usuario que desee deshacerse de este aparato deberá, pues, ponerse en contacto con el productor y seguir el sistema adoptado por éste para permitir la recogida separada del aparato al final de su vida útil.

La adecuada recogida diferenciada para el posterior reciclaje, tratamiento y desguace ambientalmente compatible del aparato contribuye a evitar posibles efectos negativos sobre el ambiente y la salud y favorece la reutilización o el reciclaje de los materiales de que está compuesto el aparato.

El desguace abusivo del producto por parte del propietario comporta la aplicación de las sanciones administrativas previstas por la normativa vigente.